BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söckler sc. 1779.

H. N. 200

<36603666990012

<36603666990012

Bayer. Staatsbibliothek

Oeconomia. Systemata & methodi
117.
Oecon. 1290. - 3,2

Des
Hausvaters
Dritten Theils
Zweytes Stück.

Inhalt:

Nachricht von denen vornehmsten zur Speise dienenden Obst-Sorten.

Zweyte Auflage.

Mit Churfürstlich-Sächsischer gnädigster Freyheit.

Hannover,

Im Verlag der Helwingischen Hof-Buchhandlung 1775.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Et pour un coeur bien fait, le plaisir le plus pur,
Le bonheur le plus grand, le plus digne d'envie,
Est celui d'être utile, & cher à sa patrie.

Boissy.

Nachricht

von denen vornehmsten zur Speise dienenden Obst-Sorten.

- - - Sunt nobis mitia Poma.

Virgil.

Erste Abtheilung.

Einleitung vom Obste überhaupt.

§. 1.

Das Pflanzenreich liefert eine große Menge Pflanzen, welche uns zur Nahrung dienen; unter allen aber scheinen diejenigen, welche wir unter dem Namen von Obste begreifen, eine genauere Betrachtung zu verdienen.

Von einigen Pflanzen brauchen wir das Kraut, oder nur die Blumen; von andern die Wurzeln; von andern blos die Säfte; von andern den Saamen, und aus diesen zum Theil nur das Mehl, oder den Keimen zum Getränke; von andern die Früchte überhaupt; und von letztern werde hier handeln.

§. 2

Das Wort Obst brauchen wir bald im weitläuftigen, bald im engern Verstande.

Im engern Verstande nennen wir nur diejenigen Baumfrüchte Obst, welche ein saftiges, nahrhaftes Fleisch haben, Fructus carnosi. Wenn nicht sowol der Saamen selbst, als die demselben umgebende fleischichte Decke gegessen wird.

Im weitläuftigen Verstande begreifen wir darunter überhaupt alle eßbare Früchte, auch solche, woraus blos der innere Kern gegessen wird. Le Fruitage.

§. 3.

Der mannigfaltige Nutzen, den uns das Obst leistet, und der Mangel einer Beschreibung aller zur Nahrung dienenden Obstarten, hat mich bewogen, einen Preis von zwanzig Ducaten darauf zu setzen, wenn jemand dergleichen einliefern würde.

Da aber die dazu im I Theile des Hausvaters S. 411 gethane Aufmunterung noch Niemanden gereizet hat, mir seine Anmerkungen mitzutheilen, so liefere hiemit dasjenige, was bishero aus eigener Erfahrung und mit vieler Mühe gesammlet habe; in der Hofnung, daß andern der Weg gebahnet werden solle; nach dem von mir gezeigten Leitfaden das noch fehlende zu ergänzen.

Meine Absicht ist dermalen 1) alle Geschlechter von Bäumen und Pflanzen kennen zu lehren, welche eßbare Früchte tragen, und bei uns fortgepflanzet werden können.

2) Ihre Kennzeichen, und worin sie von andern sich unterscheiden lassen, zu bestimmen.

3) Die wahren Namen, sowol aus der botanischen Sprache als im deutschen, anzuführen.

4) Was bey jeder Art Früchte zu bemerken ist, hinlänglich, doch in aller Kürze, zu zeigen.

5) Die

5) Die besten Sorten; auch

6) Wie eine jede am besten genutzet werden könne, auch in welcher Jahrzeit sie zeitig sey; nicht weniger

7) Was bey der Wartung zu beobachten sey, bemerklich zu machen.

8) Werde noch am Ende, wenn es der Raum erlaubet, ein ausführliches Namenregister von denen mir bekannten Obstsorten beyfügen.

Indem ich nun solchergestalt die Geschlechter überhaupt, und von einigen auch die vornehmsten Arten kennen lehre, so fehlet gleichwol noch sehr viel, daß ich von allen bekannten und zur Speise dienlichen, mithin zu kennen nöthigen Sorten, eine solche hinlängliche Beschreibung zu geben im Stande wäre, wie ich sie in der Aufgabe verlangt habe: Nemlich so, daß alle Theile des Baums und der Frucht genau und zutreffend beschrieben, und zugleich die Unterscheidungszeichen bestimmet werden, woran man jede Art von den ähnlichen zuverlässig unterscheiden könne. Ich bin also noch allemal bereit, demjenigen, der eine solche Beschreibung, vornemlich von allen Varietäten von Birnen, Aepfeln, Kirschen, Pflaumen und Pfirschen einliefern wird, die ich zutreffend finde, und im Hausvater mittheilen kann, die darauf gesetzte zwanzig Ducaten auszuzahlen.

§. 4.

Ehe ich zu der Beschreibung der Obstsorten komme, wird nöthig seyn, einige dabey vorkommende Wörter und Benennungen kürzlich zu erklären.

Die mehrsten eßbaren Früchte wachsen auf Bäumen, so heißen wir sie **Baumfrüchte**.

Einige wenige wachsen an niedrigen Pflanzen, z. E. die Erdbeeren und Bickbeeren, diese pflegt man wol **Erdfrüchte** zu nennen. (§. 9.)

Eine jede Frucht wächst entweder vor sich allein an einem besondern von den übrigen abgesonderten Stiele; oder aber mehrere Stiele sind gewissermaassen zusammen verbunden, oder entstehen aus einem gemeinschaftlichen Stiele.

Im letztern Falle nennen wir

a) Eine **Dolde**, Umbella, wenn mehrere einzelne Stiele von einer Länge aus dem nemlichen Puncte wachsen, wie an den **Aepfeln**.

b) **Aestige Stiele**, Pedunculi ramosi, wenn der gemeinschaftliche Stiel in mehrere Zweige, und diese wieder unter sich getheilet werden; wie am **Hollunder, Elsbeeren**.

c) **Ein Straus**, Racemus, wenn der einfache, gerade ausgehende Hauptstiel, kleine kurze Nebenstiele hat, welche die Früchte tragen, wie an den **Johannisbeeren**.

d) **Ein Büschel**, Corymbus, wenn aus dem Hauptstiele mehrere, weiter getheilte Nebenstiele, Pedicelli, herausgehen, die sich aber sämmtlich zu einer Höhe erheben, so daß die Früchte in einer Fläche neben einander sitzen, wie am **Hollunder, Vogelbeeren**.

e) **Eine Rispe**, Panicula, wenn der Hauptstiel in verschiedene Nebenstiele, und diese in noch kleinere nach einem gewissen Verhältniß getheilet werden, wie am **Hafer** und an vielen Grassorten.

f) **Eine Traube**, Thyrsus, wenn die kleinen Nebenstiele so getheilet und unter sich geordnet sind,

daß

daß alle daran sitzende Früchte eine regulaire ovale Figur bilden, wie an den **Weintrauben**.

g) **Gabelhafte Stiele**, Pedunculi dichotomi, wenn jeder Stiel zweyfach wie eine Gabel getheilet wird.

§. 5.

Wenn wir eine Frucht als eßbar betrachten, so sehen wir entweder auf den eigentlichen, den Keimen enthaltenden Kern allein; oder es kommt zugleich und vornemlich dessen äussere Bedeckung in Betracht. §. 6.

In jenem Falle nennen wir die Frucht eine **Nuß**, Nux, wenn sie aus einem öligten, mit einer harten trocknen Schale umgebenen Kern bestehet.

Von denen mehligten, auf grasartigen Pflanzen, Plantis cerealibus wachsenden Saamen, ist hier keine Rede.

§. 6.

Die Früchte, welche wir der äussern Bedeckung wegen achten (§. 5.), enthalten entweder einen einzigen, mit einer steinartigen harten Schale umgebenen Kern; oder aber mehrere Saamenkörner. §. 7.

In jenen heissen wir den harten Kern einen Stein, und dergleichen Früchte **Steinobst**, Drupæ. **Z. E. Pfirschen, Pflaumen.**

§. 7.

Früchte mit mehrern Saamenkörnern (§. 6) haben solche entweder einzeln, so daß man deren Anzahl in jeder Frucht leicht zählen oder angeben

 kann;

kann; oder der Saame findet sich in einer unbestimmten Menge.

Wenn einzelne Saamenkörner vorhanden sind, so sitzen solche entweder

1) in einer kleinen mit einer dünnen Haut umgebenen und mit lauter Safte angefüllten Frucht, so heißen wir diese **Beeren**, und zwar a) **große Beeren**, Bacca, wenn eine jede an einem besondern Stiele wächset, z. E. am **Lorbeerbaum**, **Stachelbeeren**; oder b) **Beergen**, Acini, wenn mehrere an einem gemeinschaftlichen getheilten Stiele zusammen wachsen, wie am **Hollunder** und **Johannisbeeren**; oder c) **zusammengesetzte Beeren**, Baccae compositae, wenn die Frucht aus vielen kleinen, dicht in einander gewachsenen Beergen bestehet; wie an den **Maulbeeren**, **Himbeeren**.

2) Oder aber die einzelne Saamenkörner sind mit einer mehligten, gemeiniglich moll werdenden Substanz umgeben; diese will ich zum Unterscheide **mollige Früchte**, Fructus fracidi nennen, weil die mehrsten nicht eher, bis sie moll sind, genutzt werden, wie die **Mispeln**.

3) Oder jede Frucht hat in der Mitte fünf kleine Fächer, in welchen die Saamenkörner einzeln als in ihrem Neste liegen, wie in den Aepfeln und Birnen; diese nennen wir daher besonders **Kernobst**.

§. 8.

Wenn viele Saamenkörner vorhanden sind; (§. 7.) so sind diese entweder ohne Ordnung in oder auf der Frucht zerstreuet; oder jede Frucht hat eine bestimmte Anzahl Fächer oder Abtheilungen, deren jede eine Menge Saamen enthält. §. 12.

Früchte

Früchte jener Art, worin die Saamenkörner ohne Ordnung zerstreuet liegen, sind

1) Vielkernigte Beeren. §. 9.

2) Vielkernigte saftigte Früchte. §. 10.

3) Vielkernigte fleischigte Aepfel. §. 11.

§. 9.

1) Die **vielkernigten Beeren** sind, was wir Erdfrüchte nennen, (§. 4.) z. E. **Erdbeeren, Bickbeeren.**

Die Bickbeeren haben zwar eigentlich vier Fächer, wir bemerken aber solche nicht, weil die Frucht durchaus mit Safte angefüllet ist.

§. 10.

2) Zu der Klasse der **vielkernigten saftigen** Früchte (§. 8.) rechne alle **Agrumen**, als **Pomeranzen, Pompelmuse** und so weiter.

Man pflegt ihnen gemeiniglich keinen Platz unter dem Obste einzuräumen. Ich rechne sie aber als Baumfrüchte, welche auf verschiedene Art zur Nahrung dienen, billig mit hieher.

§. 11.

Unter **vielkernigte fleischigte Früchte** (§. 8.) rechne alle diejenige, deren ganze fleischigte Substanz mit Kernen angefüllet ist: Poma polysperma.

Außer den **Feigen** sind hieher nur verschiedene fremde weniger bekannte Früchte zu rechnen, von denen einige zwar mehrere Abtheilungen haben, deren Zahl aber nicht recht bestimmet ist. Z. E. **Granatapfel.**

§. 12.

§. 12.

Diejenigen Früchte, welche eine bestimmte Anzahl Abtheilungen haben (§. 8), will ich zum Unterscheide der übrigen, **dreyfächrige Früchte** nennen, Poma polysperma trilocularia.

Die hieher zu rechnenden Früchte haben drey Abtheilungen, und es gehören dahin vornemlich diejenigen, welche an rankenden Pflanzen wachsen, z. E. **Melonen, Gurken, Kürbse.**

§. 13.

Endlich kann man dem Verzeichniß von Früchten annoch die **knolligten Gewächse**, Plantæ tuberosæ, beyfügen.

Diese setzen an den Wurzeln Knollen an, welche das Ansehen einer Frucht haben, und zur Nahrung dienen, auch daher den Namen von Früchten zu führen pflegen, z. E. **Erdäpfel, Erdbirne, Erdmandeln.**

§. 14.

Die Franzosen haben noch eine Benennung, sie nennen Les fruits rouges, **rothe Früchte**, diejenige, deren Haut roth ist.

Dahin gehören **Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren**; und da diese vornemlich im Julius gegessen werden, so heissen sie diesen **den rothen Monat**, Le Mois rouge.

§. 15.

Hieraus entstehet also folgende Eintheilung:

Die

Die eßbaren Früchte bestehen

- aus einem einzelnen eßbaren Kerne. Nüsse, Nuces.
- aus einer Bedeckung und Kernen.
  Diese Bedeckuug enthält sodann
  - einen einzelnen harten Kern. Steinobst, Drupa.
  - oder mehrere Saamen.
    diese sind an der Zahl
    - einzeln. Diese sitzen
      - in einer saftigen Frucht Beere, Bacca. Diese sind
        - einzelne große Beeren, Bacca.
        - viele kleine Beeren an einem gemeinschaftlichen Stiel, Beergen, Acini.
        - viele kleine Beergen in eine einzelne Frucht zusammen gewachsen. Bacca composita.
      - in einer meligten molligen Frucht, Bacca carnosa fracida.
      - in einer mehligten Frucht in membranensen Fächern. Kernobst. Poma.
    - oder unzählbar. Diese sitzen
      - in vielkernigten Beeren. Erdfrüchte. Baccæ polyspermæ.
      - in vielkernigten saftigen Früchten. Poma pulposa polysperma.
      - in vielkernigten fleischigten Aepfeln. Poma carnosa polysperma.
      - vielkernigte dreyfächrige Früchte. Poma polysperma trilocularia.
- aus Knollen ohne Kern. Plantæ tuberosæ.

§. 16.

Ich werde mich indessen in der Erzählung der eßbaren Früchte nicht völlig nach dieser Eintheilung richten, sondern folgende Ordnung beobachten.

1) Da dasjenige, was wir **Kernobst** heissen, nemlich Birn und Aepfel das gewöhnlichste, und dabey am mehrsten zu bemerken ist; wir auch, wenn wir diese recht kennen, die übrigen desto leichter beurtheilen lernen, so werde davon zuerst in der nächsten Abtheilung handeln.

2) Diesen folget das **Steinobst** (§. 6.) in der **dritten** Abtheilung.

3) Denen **Beeren** (§. 7.) widme die **vierte** Abtheilung, und verbinde

4) In der **fünften** Abtheilung die **Erdfrüchte** (§. 9.) damit.

5) In der **sechsten** aber die **zusammengesetzte Beeren.** (§. 7.)

6) Die **siebende** Abtheilung soll uns mit den **molligen Früchten** (§. 7.) bekannt machen.

7) Die **achte** wird von den **Agrumen** (§. 10.)

8) Die **neunte** von einigen ausländischen **fleischigten vielkernigten Aepfeln** (§. 11.)

9) Die **zehnte** von **dreyfächrigen fleischigten vielkernigten Früchten**, (§. 12.) und endlich

10) Die **eilfte** von den **Nüssen** (§. 5.) handeln.

11) Zum Beschluß wird in der **zwölften** Abtheilung noch etwas von den **knolligten Früchten** (§. 13) gesaget werden.

Zwote

Zwote Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Vom Kern-Obste überhaupt.

§. 17.

Kernobst, Des fruits à pépin, nennet man auf Bäumen wachsende Früchte, welche in der Mitte eine bestimmte Anzahl kleiner mit einer membraneusen Haut umgebene Kerne haben, die in besondern mit eßbarem Fleische umgebnen Kapseln sitzen. (§. 7.)

Die mehrsten haben in der Mitte von jeder Frucht fünf Kapseln, und in jeder zween Kerne. Die übrigen Theile der Blume übergehe hier, weil sie bekannt genug sind, und das Kernobst sich genugsam aus der Frucht von den übrigen unterscheiden lässet.

§. 18.

Zu dem Kernobst rechnen wir:

1) **Birne** §. 21.
2) **Aepfel** §. 55.
3) **Quitten** §. 83.
4) **Den amerikanischen wilden Apfel** §. 88.
5) **Die beerigte Birn** §. 89.
6) **Die irregulaire Birn** §. 90.

Vor einigen Jahren kannte man nur noch die ersten drey Sorten, und nahm eine jede für ein besonders Geschlecht, seit dem aber die übrigen auch bekannt geworden sind, und der unermüdete Ritter

von Linne sich beflissen hat, die Kennzeichen von denen Geschlechtern der Pflanzen zu bestimmen, fand er, daß jene drey so nahe mit einander verwandt waren, daß er kaum ein bestimmendes Kennzeichen auszufinden vermogte, um sie nur als so viel zu einem Geschlechte gehörende Sorten von einander zu unterscheiden.

Er behielte also für alle drey das Geschlechtswort Pyrus, und rechnete nachher auch die übrigen neuern Sorten unter solches.

§. 19.

Am ähnlichsten kommen sich unter einander unsre bekannte Birn und Apfel.

Der **Ritter von Linne** wollte sie anfangs blos nach der Frucht unterscheiden, und nannte jene Pyrus foliis serratis, pomis basi productis; Eine Birn, deren Frucht am Stiele spitz zu gehet: die Aepfel aber, Pyrus pomis basi concauis; Eine Birn, deren Frucht am Stiele eingedruckt ist. Ich erinnerte aber, daß dieses Kennzeichen unzulänglich sey; denn dem Ursprunge nach scheinen alle Birne rund gewesen zu seyn, wenigstens sind die wilden Birne rund, und wir haben auch ächte am Stiele gleich einem Apfel eingedruckte Birne, wie unsere deutsche Bergamotte; und wiederum einen am Stiele spitz zulaufenden und vorstehenden Apfel, den französischen Pomme poire; und da wir Apfel- und Birnquitten haben, so müßten daraus auch zwo beständige Sorten gemacht werden.

Der Ritter ward daher bewogen, im zweyten Theile der ersten Auflage von seinen Speciebus jene Pyrum floribus corymbosis, mit Kronenförmigen Blumen,

und die Aepfel Pyrum umbillis sessilibus mit doldenförmigen Blumen ohne gemeinschaftlichen Stielen zu nennen.

§. 20.

Indem wir hier Birn und Aepfel blos als Früchte betrachten, so geben auch die Früchte das beste Unterscheidungszeichen.

Denn in allen Aepfeln ist das Fleisch durchaus milde, tendre, in den Birnen hingegen voller kleiner Steinchen, le grain; von diesen sitzet eine Menge unmittelbar unter der Schelle, und ist mit derselben so verbunden, daß man sie nicht davon trennen kann. Diese kleine Steinchen geben einer jeden Birn von aussen ein rauhes, scharfes Ansehen, indem man jedes Steinchen gleichsam durch die Haut erkennet. Ein Apfel hingegen ist von aussen glatt, und durchaus eben, auch wenn die sonst glänzende Schelse rostig, grisatre, ist.

§. 21.

Auch im Wachsthum unterscheidet man einen Birnbaum von einem Apfelbaum.

Ein Birnbaum treibet stärkere, gerade in die Höhe stehende Schüsse, mit hervorstehenden Augen; der ganze Baum wächst mehr pyramidenförmig; die Wurzeln gehen tiefer in die Erde; die Blätter sind länger, mehr zugespitzt, dicker, und haben eine glänzende Oberfläche, welche nur bey wenigen, z. E. bey der Mouile bouche d'Eté mit einem weissen Staube bedecket sind. Die Borke ist gelbbräunlicht, und bekommt bey alten Stämmen tiefe Ritzen; das Holz ist zart, und läßt sich gut verarbeiten.

Ein Apfelbaum treibet die Zweige mehr um sich, auch krauser und sperhafter; der Baum wächst mehr in Gestalt einer plat gedruckten Kugel: die Knospen sind runder und rauh. Die Oberfläche der Blätter ist uneben, und mit einer feinen Wolle bedeckt, die Unterfläche ist weislicht und etwas rauh. Die Borke der Zweige fällt in das schwärzliche, und bleibt an alten Bäumen mehr glatt. Das Holz ist spröder, schickt sich besser zum Brennen: die Wurzeln sind mehr zaserícht.

Zweyter Abschnitt.

Von Birnen insbesondere.

§. 22.

So mannigfaltig die Anzahl der Abänderungen von Birnen ist, welche wir in den Gärten bauen; so schwer fällt es, gewisse beständige Hauptsorten darunter zu bestimmen, oder zu sagen, welches eigentlich Stammarten sind, woraus die Abänderungen entstehen.

Der **Ritter Linne** nimmt die wilde Birn als die einzige Stammart an, und betrachtet alle übrige als Varietäten, und dieses mit Recht; denn wenn man von eßbaren Früchten Kerne säet, pflegen die mehrsten aufwachsenden Stämme Stacheln, und die Natur der wilden Birne zu haben, auch herbe unschmackhafte Früchte zu tragen. Man findet aber auch unter den wilden Birnen mehrere Abänderungen, welche ich doch nicht anders als Spielarten ansehe. Die

rechte wilde Birn ist ein mit Stacheln versehener Baum, welcher kleine runde am Stiele eingedruckte Früchte mit kurzen Stielen von herbem Geschmacke trägt.

§. 23.

Aber was hat denn zu den unzähligen Abänderungen Gelegenheit gegeben, welche sich durch mehrere Jahrhunderte schon fortgepflanzet haben?

Dies bleibt zweifelhaft: Durch die Wartung und öftere Versetzung kann man einem stachlichten wilden Baume allgemählich die Stacheln benehmen, und ihn gleichsam zahm, auch seine Früchte etwas schmackhafter machen, aber doch nicht seine ganze Natur verändern.

Ich vermuthe also, es müsse eine jede Abänderung den Anfang aus einem Kerne genommen haben, und daß der Grund, warum aus dem Keime dieses Kerns eine Abwechselung erwachsen ist, theils an dem bessern Erdreiche und Boden liege, wo die Frucht, woraus der Kern genommen, gewachsen ist; theils daß die Blüthe, wie der Kern impregniret worden, annoch fremde Theile eingeschluckt habe, und daß also die neue Spielart gleichsam als eine Planta hybrida anzusehen ist.

§. 24.

Wer mehrere neue Spielarten zu haben wünschet, kann dazu aus Kernen leicht gelangen.

Man hebet Kerne von dem besten Obste auf, insonderheit von Kirschen und andern Steinobste, pflanzet solche, und giebt Acht, welche von denen aufwachsenden Stämmen wild oder zahm sind, dieses erkennet man an den Stacheln und an dem Wachsthum.

Die wilden wirft man gern weg, denn die aus Kernen von guten Kernobst aufgewachsene Stämme sind nicht so gut zum Pfropfen. Die guten läßt man stehen bis sie tragen, und wenn man gute Hoffnung zu haben vermeinet, pfropfet man gleich davon, indem die Frucht von diesen schon veredelt und schmackhafter wird. Findet man, wenn die Stämme tragen, die Frucht gut, so verpflanzet man solche. Dergleichen wilde, nicht gepfropfte Stämme, wachsen geschwinder und stärker, pflegen auch nicht so empfindlich auf den Frost zu seyn, und alljährlich häufig zu tragen. Wer aber Versuche damit machen will, muß einen genugsamen Raum, und eine hinlängliche Anzahl von Bäumen haben.

Wer Pflanzungen ins wilde anlegen will, thut wohl, sich dergleichen aus Kernen aufgewachsene, aber zahme Stämme, anzuschaffen; weil es dabey nicht sowol auf schmackhafte Früchte ankommt, als vielmehr Bäume zu haben, die schnell wachsen; einen schönen Stamm machen; und häufige brauchbare Früchte bringen; wenn wir sie auch blos zu Futterung des Viehes, oder zum Backen, oder zum Brantewein-brennen nutzen können.

§. 25.

In den Gärten ist uns mehrentheils daran gelegen, jeden Platz zuverlässig gut anzuwenden, und da sich die einmal vorhandenen guten Arten fortpflanzen lassen, so ist nöthig, sie zu kennen.

Wenn gleich die Saamen von einer Frucht sich verändern, so wissen wir doch die Kunst, durch Pfropfen und so weiter, eine jede Sorte, so oft wir wollen, zu vervielfältigen, und dadurch sind die guten Obst-

arten

arten so viele Jahrhunderte erhalten und fortgepflanzt worden.

§. 26.

Da unter denen Abwechslungen, welche wir in unsern Gärten bauen, eine so große Mannigfaltigkeit herrschet, so haben verschiedene sich Mühe gegeben, eine jede Sorte durch gewisse Kennzeichen bemerklich zu machen; alle angenommene Kennzeichen und gegebene Beschreibungen bleiben aber unzureichend, wenn wir nicht die Zeit der Reife zu Hülfe nehmen.

Ich vermag noch kein Kennzeichen auszufinden, um unter den Birnen, so wie bey andern Früchten, mehrere Haufen und Ordnungen zu bestimmen.

Eine jede Abänderung muß nach gewissen willkürlich angenommenen Kennzeichen bemerklich gemacht werden, welche gemeiniglich mehreren Arten zugleich zukommen, nur daß solche sodann zu einer andern Zeit zur Reife gelangen.

Die Franzosen haben zwar einige Benennungen angenommen, welche sie mehreren Arten beilegen, bey verschiedenen aber unrecht anwenden. So nennen sie Birne, welche rund und am Stiele eingedrückt sind, Des Bergamottes; **Bergamotten.** Es heißen aber nicht alle Birne von dieser Gestalt Bergamotten. Z. E. Le gros oignonnet; La Dauphine; Le Bourdon musqué; La Salveati; wiederum heißen Bergamottes, die an dem Stiele auslaufen, z. E. La Bergamotte de Suisse, La Bergamotte de Bugy.

Die Franzosen haben noch eine andere Benennung, nemlich *Bezy* de Chaumontel; *Bezy* d'Heri; *Bezy* de l'Echasserie; man nennet aber in Bretagne einen

wilden Stamm Bezy oder Bezier; es werden also dadurch solche Sorten angezeiget, wovon man die Stamm-Mutter wild gefunden hat, z. E. Bezy d'Hery ist in einem Walde dieses Namens gefunden worden.

Doch ist gebräuchlich, daß sie einige Birne Bonchrétiens nennen. Z. E. Bonchrétien d'Eté; d'Espane; sans pépin; d'Hyver verte; d'Hyver jaune. Insgesammt große lange Birne, die um das Kernhaus dicker sind, gegen die Blume und den Stiel aber allgemählich ablaufen. Wir haben aber viele Birne von dieser Form unter andern Namen, z. E. Le St. Germain; Le gros Rozat d'Hyver.

§. 27.

Die Kennzeichen, um eine Art von andern bemerklich zu machen, nehmen wir entweder

1) von dem Baume selber und dessen Wachsthum §. 28. oder
2) von der grünen Bekleidung §. 29. oder aber
3) von der Blüthe §. 30. oder endlich
4) von der Frucht §. 31.

§. 28.

1) In Ansehung des Baums und dessen Wachsthums sehen wir entweder auf die Form des Baums überhaupt: oder auf das Wachsthum einzelner Zweige; oder auf die Knospen; oder aber auf die Borke.

Die Ambrette treibet einen runden Baum und lauter stachlichtes Holz.

Le Beuré gris treibet in freyer Luft kein gerades Holz; die Zweige hangen herunter, die Borke wird leicht kraus und brandig.

La Poire sans peau treibet wenige, aber dicke, starke, sperhafte Reiser, von schwärzlicher Borke, mit hervorstehenden Augen.

La grosse Cuisse Madame hat das dickste Holz.

L'inconnue Cheneau treibt nie gerade Zweige.

Le Muscat robert hat vor andern gelbbräunliche Borke.

Le parabel musqué treibet vor andern prächtige gerade Schüsse mit vielen erhabenen Augen; läßt sich also vorzüglich gut in Pyramiden ziehen.

La virgoulée treibt stark ins Holz.

§. 29.

2) In Ansehung der grünen Bekleidung sehen wir entweder auf alles Laub überhaupt, oder auf die Gestalt und Lage eines jeden einzelnen Blattes.

An der Mouille bouche d'Eté, an der Poire de Cypre und an einigen andern ist das Laub als mit weißem Puder bestreuet.

Le Beuré gris ist, wenn der Baum noch so frisch wächset, niemals stark mit Laube bedecket.

La Virgoulée treibt sehr stark ins Laub und Holz.

Le Bonchrétien d'Eté hat wenig Laub mit langen Stielen; jedes Blatt ist platt und an der Kante gewölket.

Le St. germain hat schmales, wie eine Rinne zusammen gebogenes Laub.

Le Caillot rozat hat kleines, rundes Laub, und ist daran kenntlich.

Le Muscat robert hat breites, plattes, rundes Laub,

La Royale d'Hyver hat breites, wie ein Löffel ausgehöhltes Laub.

Eine wilde Birn habe ich gefunden, welche fast Zirkelrunde, vorne in eine vorstehende Spitze sich endigende, und an den Seiten wellenförmige Blätter hatte. Folia orbiculata, cuspidata, undulata, plana.

§. 30.

3) In Ansehung der Blüthe kommen sich die mehrsten Sorten am gleichsten.

La poire sans peau setzet einzelne Blüthe an.

Le Bezy de Chaumontel blühet nie häufig.

Le St. germain ist die einzige Birn, an welchen sich oft an der Spitze der jungen Zweige Blumenknospen zeigen.

Bey einigen wachsen die Früchte Büschelweise, z. E. bey L'Amiré roux, Le petit muscat; bey den mehrsten kommen aus jedem Knospen nur einzelne Früchte zur Reife.

§. 31.

4) Die besten und mehrsten Kennzeichen werden von der Frucht genommen, bey welcher wir zu betrachten haben:

a) Die Form §. 32.
b) Die Größe §. 33.
c) Die Farbe der Haut §. 34.
d) Die Aehnlichkeit §. 35.
e) Das Auge §. 36.
f) Den Stiel §. 37.
g) Das Fleisch §. 38.
h) Das Mark §. 39.
i) Den Saft §. 40.
k) Den Geruch §. 41.
l) Den Geschmack §. 42.
m) Die Güte oder den Werth §. 43.

n) Die

n) Die Zeit der Reife §. 44. 45.
o) Die Mittel sie zu verwahren §. 46.
p) Neben-Betrachtungen §. 47.
q) Die Beschreibung §. 48.
r) Die Varietäten §. 49.
s) Die Namen §. 50.
t) Die Wahl der besten Bäume §. 51.
u) Deren Wartung §. 52.
w) Die Wahl guter Sorten §. 53.
x) Den Gebrauch der Früchte §. 54.

§. 32.

a) Die Form der Frucht ist:

1) **Rund**, ronde, wenn die Länge vom Stiele bis zur Blume mit der Länge im Durchschnitte ungefehr überein kommt.

2) **Länglicht**, longuette, wenn die Länge vom Stiele bis zur Blume länger ist, als die Linie des Durchschnitts.

3) **Platt**, platte, wenn die Frucht breiter als hoch ist.

4) **Eyrund**, ovale, wenn die Gestalt einem Ey gleich kommt.

5) **Lang**, longue, wenn die Linie vom Kernhause zum Stiele diejenige vom Kernhause zur Blume viel übertrift.

6) **Dick**, grosse, wenn die Frucht um dem Kernhause herum sehr erhaben und fleischicht ist.

7) **Spitz**, pointue, wenn sie gegen den Stiel wie eine Pyramide abläuft. Turbinatus.

8) **Vorstehend**, La Tête élevée, wenn sie aus der Mitte gegen die Blume spitz zulauft.

9) **Eingedruckt**, l'oeil enfoncé, wenn sie bey der Blume einen Trichter macht.

10) **Mehr lang als rund**, oder umgekehrt, wenn eine Linie von der andern nur um ein weniges übertroffen wird.

11) **In der Mitte eingezogen**, wenn sie von dem Kernhause an dünner wird; gegen den Stiel aber sich noch wieder erhebet. La tête assez grosse vers la queuë.

12) **Unförmlich**, d'une figure inégale, wenn auf der Oberfläche hin und wieder Hügel und Vertiefungen vorkommen.

13) **Unbeständig**, variable, wenn an dem nemlichen Baume Früchte von mehrerer Gestalt und Form vorkommen.

1) Rund sind, die gemeine Bergamotte, Le Caillot rozat, La Cresane, Le Bourdon musqué.

2) Länglicht, La Virgoulée, Le Roy d'Eté.

3) Platt, Le gros oignonnet.

4) Eyrund, La Poire d'Oeuf, Le Salveati, L'Epine ovale, L'Ambrette.

5) Lang, Le St. germain, La grosse Cuisse madame, La Poire sans peau, La Bellissime d'Automne.

6) Dick, Les Bonchrétiens, Le gros Rozat d'Hyver, Le Beuré gris.

7) Spitz, La Cuisse madame, La verte longue, L'Epargne.

8) Vorstehend, Le St. germain, Le Chaumontel.

9) Eingedruckt, Le gros Oignonnet, La Bergamotte d'Hyver ronde.

10) Mehr lang als rund, La Mouille bouche d'Eté.

Mehr rund als lang, La Poire de margarithe, L'Aurate, L'Orange musquée.

11) In der Mitte eingezogen, Le Bonchrétien d'Hyver vert, La Poire à deux têtes.

12) Unförmlich, La Jeannette de Provence.

13) Unbeständig, Le Chaumontel, La Cuisse madame, Le Beuré gris.

Die Aepfel sind zu Zeiten geribbet, bey den Birnen findet sich dies aber nicht; außer daß sie oben bey der Blume etwas erhoben sind, z. E. La Jalousie.

Zu Zeiten ist man zweifelhaft, ob man eine Birn lang oder rund nennen soll; so sagt man, mehr lang als rund, oder umgekehrt, oder sie fällt ins längliche, oder eyrunde, elle tire sur l'ovale.

§. 33.

b) In Ansehung der Größe §. 31. nennen wir eine Birn groß, wenn sie im Durchschnitt über zween pariser Zoll hält.

Klein hingegen, wenn sie darunter hat.

Daher nennen wir die grosse Cuisse madame groß, weil sie bis zu sieben Zoll in der Länge, und fünf Zoll im Durchschnitt erhält, nach pariser Maas.

Wir nennen hingegen L'Ambrette klein, weil sie nicht leicht im Durchschnitt über zween Zoll hat, ob sie gleich in Vergleichung gegen Le petit muscat schon groß ist, deren man sieben auf ein Maulvoll rechnet.

Die Größe ist zwar bey einigen Sorten gar unbeständig und abwechselnd. Man schätzet sie aber darnach, wie die Frucht seyn muß, wenn der Baum völlige Art zu wachsen hat: daher rechnet man Le Beuré gris billig unter die großen Birnen, obgleich ein hochstämmiger Baum gemeiniglich nur kleine oder mittelmäßige Früchte zu bringen pflegt.

Einige Sorten bringen fast nie andere Früchte als von ähnlicher Größe und Gestalt. Z. E. L'Ambrette,

La

La verte longue, La Succre verte, La Rousselette de Rheims.

Andere wechseln ungemein ab. Z. E. wenn man zween St. germains, oder zwo Cresanen zusammen hält, deren die eine am Spalier in einem fetten Lande, an einem frischen Baume; die andere aber in einer sandigten Gegend in freyer Luft gewachsen ist, so sollte man beyde nicht für eine Sorte nehmen.

Gemeiniglich zieht man die größten Früchte vor; bey einer Virgulée oder Cresane aber haben die kleinesten im Wohlschmack vieles voraus.

§. 34.

c) Die Farbe der Haut (§. 31.) La Peau ist bey allen Birnen zu Anfang grün; gegen die Zeitigung spielen einige mehr, andere weniger ins gelbliche, wenige ins weisse: Einige nehmen von der einen Seite etwas braunes an: Andere werden schön gelb: und diese werden gemeiniglich an der Sonnenseite roth: An einigen ist die Haut mit einem bräunlichen Roste gleichsam bedecket: Einige haben auf der Oberfläche Puncte von einer andern Farbe.

Viele Birne bleiben bis zur Reife grün, und diese erhalten gemeiniglich eine Benennung davon. La verte longue, La succre verte, Le Bonchretien vert, Le Beuré vert, L'orange musquée verte. Sie pflegen aber doch am Ende etwas ins gelbe zu spielen, sonderlich am Stiele, und daran erkennet man ihre Reife.

Ins gelbliche spielen La Cresane, Le St. germain, oft mehr, oft weniger; nachdem die Frucht viel Sonne gehabt hat, und in einem fetten Boden gewachsen ist.

Die

Die weißesten Birne sind die Blanquettes, welche daher auch den Namen haben.

Verschiedene Birne sind schon, wenn sie gelb werden, paßirt und mehlicht, z. E. La Clairville longue, man darf also nicht so lange warten.

Einige haben eine vorzüglich glatte und glänzende Haut, z. E. La verte longue d'automne.

Die an der einen Seite ins braune spielende bleiben gemeiniglich grün. Z. E. L'Epargne, La poire sans peau, La Rousselette de Rheims.

Bey denenjenigen, die gelb werden, verändert sich die Bräune in eine angenehme Röthe. Z. E. Le Bonchrétien d'Hyver jaune, die deutsche **Herrn Birn**, Poire de Monsieur.

Bey denenjenigen Birnen, welche eine Röthe anzunehmen gewohnt sind, kann man solche befordern, wenn man bey hellem Sonnenscheine kurz vorher, ehe die Früchte zeitig oder abgebrochen werden, solche durch eine Sprütze oder Brause mit Wasser besprützet.

Die mit einem bräunlichen Roste bedeckte, nennen wir **greis**, z. E. Le Beuré gris, La grise bonne, le Doyenné gris, le Messirejean gris.

La poire d'oeuf ist gelblich, und durchaus mit grünen, Bezy de la motthe mit schwarzen, und Le Roy d'Eté mit greisen Puncten bedeckt.

Le Caillot rozat ist greis und überher mit weißlichten Flecken geschecft.

La Bellissime ist vielleicht die einzige Birn, welche kenntliche rothe Streifen hat, so gewöhnlich solche bey Aepfeln sind.

Bey einigen ist die Haut höckericht, z. E. L'orange musquée.

Bey andern nimmt sie zu Zeiten räudige Flecken an. Elle est sujette á devenir galleuse, z. E. bey der St. germain im magern Sandlande.

§. 35.

d) Bey Erwegung der Aehnlichkeit (§. 31.) La Ressemblence, haben wir ein doppeltes Augenmerk zu nehmen. Wir suchen nemlich entweder eine Aehnlichkeit hervor, um eine Sorte dadurch kenntlich zu machen; oder aber wir vergleichen sie mit andern ähnlichen Sorten, und bestimmen die Kennzeichen, wodurch man jedesmal die eine von der andern zuverlässig unterscheiden kann.

So saget man z. E. die weniger gemeine französische Bergamotte d'Eté gleiche unserer, einem jeden bekannten, deutschen Herbst-Bergamotte: oder aber man sagt, eine Bergamotte gleiche mit ihrer runden Form und dem kurzen eingedruckten Stiele einem Apfel.

L'orange musquée hat den Namen von der Aehnlichkeit mit einer Orange; denn ihre Haut ist eben so höckericht, und die Größe und Form kommt einer Orange ziemlich nahe.

Hingegen haben wir mehrere Sorten, die eine große Aehnlichkeit zusammen haben, und die man leicht verwechselt, und hier ist eben das künstliche; nicht daß man die Aehnlichkeit anzeiget, sondern daß man Kennzeichen angiebt, die einer jeden insbesondere zukommen.

So sind die fast zu gleicher Zeit reif werdende fünf Birne, La Cuise Madame, La Poire sans peau, L'Epargne, Le Citron de Carmes, La Jargonelle sich einander ähnlich, weil die Frucht von einer jeden länglicht und grün von Farbe, an der andern Seite

aber

aber braunröthlich ist, und so fällt es oft schwer, andern, denen wir uns verständlich machen wollen, sichere Unterscheidungszeichen anzugeben.

Ich werde Gelegenheit haben, mehrere dergleichen uns oft in Verlegenheit setzende Aehnlichkeiten bey andern Arten von Früchten, z. E. bey Pfirschen und Kirschen anzuführen.

§. 36.

e) Das Auge (§. 31.) L'oeil, entstehet von dem an der Frucht zurückbleibenden Blumenkelche, und ist entweder **hervorstehend**, tout à fait en déhors, wenn es außerhalb der zugespitzten Frucht hervortritt, oder **eingedruckt**, enfoncé, wenn das Fleisch umher hervortritt, oder aber **eben**, à fleur, wenn die Frucht daselbst in einer Linie zugerundet ist.

Weiter ist das Auge **groß** und **offen**, wenn die Einschnitte des Kelches von einander stehen, so daß man auf den Grund und die verdorreten Reste der Staubfäden sehen kann: oder **klein** und **verschlossen**, fermé, wenn jene Einschnitte vest zusammen schließen.

Noch sind diese Einschnitte entweder ganz verdorret und schwarz, oder sie behalten die Anfangs gehabte grüne Farbe.

Endlich ist die Frucht am Auge entweder **glatt**, oder sie hat neben den Einschnitten des Kelches kleine erhabene **Hückel**.

1) Hervorstehende Blumen haben La Poire sans peau: Le St. germain; Le Citron de Carmes.

2) Eingedruckte, L'Amiré roux, Bergamotte d'Hyver ronde.

3) Ebene, Le Beuré gris, La Succrée verte.

4)

4) Offene, Le Muscat robert.
5) Verschlossene, L'Epargne.
6) Verdorrete Blumen haben die mehrsten; grün bleiben sie bey Poire de Margarithe, Succrée verte.
7) Glatt sind die mehrsten; höckericht ist sie bey der Cuisse madame, Rousselet de Rheims.

§. 37.

f) Der Stiel (§. 31.) La Queuë ist entweder kurz oder lang; dick oder dünne; trocken oder fleischicht; krumm oder gerade.

1) Kurz nennet man den Stiel, wenn er unter einen pariser Zoll hat; so ist der Stiel an unserer deutschen Bergamotte gar kurz, und steht aus der eingedruckten Frucht kaum hervor.

2) Sehr lang wird ein Stiel genannt, wenn er länger als die Frucht ist. Z. E. bey Le Cresane, le Blanquet à longue queuë, La Marquise.

3) Dick ist er, wenn er in Vergleich der Frucht eine merkliche Stärke hat, und sich nicht leicht biegen läßt, als bey Le gros Blanquet, La parabelle musquée, welche daher auch Grosse Queuë genannt wird.

4) Dünne hingegen, wenn er nur aus wenig biegsamen Fasern bestehet, als bey Gros oignonnet.

5) Trocken sind die Stiele fast bey den mehrsten.

6) Fleischicht nennet man sie, wenn die Haut unten die Farbe der Frucht und merklichen Saft hat; als bey la Parabelle musquée.

Bey einigen ist die Frucht am Stiele höckericht oder runzelicht, als bey le Muscat robert.

7) Einen geraden Stiel hat z. E. Salveati, Caillot Rozat, l'orange d'Etè.

8) Krumm wird er genannt, wenn er oben zur Seite gebogen ist, als an der Marquise.

9)

9) Noch ist in Ansehung der Lage des Stiels zu bemerken, daß er an den mehrsten Sorten in der Mitte aus der Frucht gerade über sich heraus tritt, an andern aber in einen stumpfen Winkel zur Seite heraus stehet; als bey L'Epargne.

10) An einigen lauft die Frucht allgemählig am Stiele ab, als an La Virgoulée, L'Epine d'Hyver.

§. 38.

g) Das **Fleisch** (§. 31.) La Chair, ist, wie oben erwähnet worden (§. 19.) bey allen Birnen steinigt; 20 nachdem aber diese Steinchen häufig und groß, oder aber geringer und kleiner, und mit wenigem oder mehrern Safte umgeben sind, nennen wir eine Birn bald steinigt, schmelzend, trocken, vest, zart, stockigt, zerfließend, mehligt, gelster.

1) **Steinigt**, pierreuse; wird eine Birn, wenn die kleinen Steine beym Essen merklich und beschwerlich sind.

2) **Schmelzend**, Beurée; wenn sie auf der Zunge wie ein Schmalz, Le Saindoux, sanft empfunden wird und zergehet. Keine Birn ist mehr schmelzend, als Le Beuré gris; dagegen eine Frucht davon, welche in einem trocknen heissen Boden an einem alten Baume gewachsen ist, auf alle Weise steinigt ist. Die Franzosen nennen auch einige Arten demy beurée, halb schmelzend, als La Bellissime, Le Rousselet.

3) **Trocken**, sec; wenn man wenig Saft aus dem Fleische ziehen kann. Eine der trocknesten Birnen ist, welche daher auch billig den Namen hat, Le Martin sec.

4) **Vest**, ferme; wenn wir Mühe haben, das Fleisch zwischen den Zähnen zu zertheilen, und alle Steinchen gleichsam durch Fäserchen verbunden sind. Wie an eben diesem Martin sec, Le Bezy d'Heri.

5) **Zart**, tendre; wenn wir wenig Steine darin merken, wenn das Fleisch sonst auch vest ist, wie in La Poire d'oeuf, Rousselet de Rheims.

6) **Stockigt**, cotoneuse; wenn die im Fleische befindlichen Adern, so wie in einer stockigen Wurzel, merklich werden. Dieses geschiehet in vielen Sommerbirnen, wenn sie etwas überreif werden. Z. E. La Jargonelle, Le Citron de Carmes.

7) **Zerfließend**, fondante; wenn die Steinchen gleichsam in lauter auf der Zunge zerfließendem Safte liegen, wie in La Poire sans peau; Le Beuré gris ist fondant & beuré.

8) **Mehligt**, farineuse; wenn wir das Fleisch auf der Zunge wie trockenes Mehl ohne Saft empfinden, wie in La Mouille bouche d'Ete, wenn solche etwas überreif ist, und in vielen andern Sommerbirnen.

9) **Gelster**, cassant; wenn sich das Fleisch wie ein Glas leicht in Stücken zerbrechen läßt, wie bey den mehrsten steinigten und dabey saftigen Birnen, z. E. Le Chaumontel; Eine vorzüglich gelstere Birn ist Le Messire jean.

10) **Moll**, mollir; wenn der Saft in Gährung geräth, und einen andern Geschmack auch andere Farbe annimmt, wodurch das Fleisch aus seiner Verbindung kommt, und leicht zusammen gedruckt wird; Die Sommerbirnen sind überhaupt dem Mollwerden unterworfen; Alle Birnen, wenn sie überreif werden,

werden

werden entweder stockigt, oder mehligt, oder moll, und darauf folgt die Fäulnis.

Einige Birnen werden nie moll, z. E. La Bergamotte cresane, andere sind kaum zeitig, wenn sie schon um das Kernhaus braun werden, z. E. Le Rousselet de Rheims.

Die Sommerbirnen sind mehr dem mehligtwerden unterworfen.

Von den Winterbirnen wird keine moll noch mehligt, sie werden zuletzt stockigt oder faul.

In der Ambrette ist die Farbe des Fleisches grünlich, in der Virgoulée gelblich.

Steinigte Birnen haben zu Zeiten unter der Haut große Klumpen in Kugeln zusammen gebackter Steinichen.

§. 39.

h) Das **Mark** in einer Birn (§. 31.) Le Coeur, ou Le Marc, nennen wir unmittelbar das Kernhaus, Le Trognon, das umgebende Fleisch, nebst dem Kernhause selber.

Wenn wir eine Birn in der Mitte von einander schneiden, so bemerken wir, daß von dem Stiele ab bis zu der Blume krumm um das Kernhaus herum kenntliche Nerven und Adern gehen, und wenn wir eine Frucht bey dem Kernhause quer durchschneiden, so erkennen wir zehn dergleichen Hauptadern, welche jedoch in den Aepfeln kenntlicher sind.

Das innerhalb dieser Adern bey dem Kernhause befindliche Fleisch ist gemeiniglich von anderer Natur, als das übrige Fleisch. In den mehrsten Birnen bestehet es aus lauter Steinchen, welche zudem größer als die Körner in dem rechten Fleische sind, z. E. in der St. germain.

In einigen ist der Geschmack davon saurer, und man muß es deswegen heraus schneiden, z. E. in der Cresane.

In wenigen merkt man gar keinen Unterschied zwischen dem Marke und Fleische, z. E. in der Virgulée, und einer saftigen Beuré.

Das Kernhaus selber bestehet aus fünf länglichten Fächern, von einer membraneusen Haut, welche Haut doch in den Aepfeln härter als in den Birnen zu seyn pflegt. Jedes Fach enthält eigentlich zwey Saamenkörner, welche aber selten insgesammt vollständig werden.

Die Saamenkörner von den Birnen sind größer, länger, eckigter und mehr platt gedruckt, als die von den Aepfeln; ihre Farbe ist schwarzbraun und glänzend; der Geschmack vom inwendigen weissen Kern ist süßer als der von einem Apfelkern.

Ein vorzüglich großes Kernhaus hat die Ambrette.

An jeder Seitenwand der fünf membraneusen Fächer ist ein Eychen angewachsen; selten kommen mehr als drey, vier bis fünf Kerne zur Vollkommenheit; wenn man aber Acht giebt, findet man allemal noch die Reste, Rudimenta, derer übrigen nicht befruchtenden Eychen an den Seitenwänden wie kleine schwarze Pünctchen anhängen.

§. 40.

i) In Ansehung des Saftes, (§. 31.) L'Eau, hat eine Birn dessen entweder überflüssig, so nennen wir sie **saftig**, oder es fehlet daran, so ist sie trocken oder mehligt (§. 38). Nachdem uns nun der Saft auf der Zunge angenehm ist, bestimmen wir gemeiniglich das vorzügliche einer Birn.

Wir

Wir sagen daher, eine Birn habe angenehmen, süßen, vortrefflichen, Zucker süßen, weinhaften, parfümirten, häufigen, herben, zusammenziehenden Saft; L'Eau egréable, douce, admirable, succrée, vineuse, parfumée, abondante, apre.

Die saftigste von allen Birnen, und welche den angenehmsten Saft hat, ist Le Beuré gris.

Einige haben säuerlichen Saft, und sind doch angenehm, z. E. La Cresane.

§. 41.

k) Der Geruch, (§. 31.) L'odeur, wird mehrentheils durch den Saft veranlasset.

Insonderheit riechen die müsquirten und parfümirten Birnen auch von aussen stark.

Den stärksten Geruch hat die Amadotte musquée und Salveaty.

Andere Sorten machen sich durch einen besondern Geruch merklich, den man aber nicht beschreiben kann. Z. E. La Virgoulée, La Poire d'oeuf, Le St. germain, La Bergamotte Bugy.

Was ist aber dieses den Geruch veranlassende müsquirte im Safte? dieß finde nirgends untersuchet.

Den merkwürdigsten Geruch haben Le Bezy d'Heri, L'Amadotte, und La Poire de Cypre.

§. 42.

l) Den Geschmack, (§. 31.) Le Gout, bestimmet gemeiniglich der Saft. (§. 40.)

Daher sagen wir, eine Birn sey von einem erhabenen, ausnehmenden, angenehmen, ausserordentlichen, parfümirten, müsquirten, leckern; oder aber von sauren, unangenehmen, herben Geschmack; D'un

gout relevé, exquis, agréable, merveilleux, parfumé, musqué, delicat, aigre, desagréable, apre.

Im übrigen kommen nicht alle Münde im Geschmack überein: Einige lieben gern recht süße müsquirte Birnen. Z. E. Le Rousselet de Rheims, La Salveati; andern sind solche zu süß.

§. 43.

m) Die Güte oder den Werth einer Birn, (§. 31.) La Bonté & le merite interieur, bestimmen daher nebst dem Geschmacke und Safte auch verschiedene Nebenumstände.

Zu einer Zeit, da mehrere Sorten von Birnen zugleich reif werden, geben wir der besten davon den Vorzug, und andere müssen zurück stehen, welche zu einer andern Zeit vortrefflich seyn würden. Zu einer Zeit hingegen, da noch keine andere Birnen reif sind, hat eine frühe Sommerbirn ihren Werth, die niemand neben einer Beuré gris in den Mund nehmen würde.

Einige Sorten von Birnen erhalten sich daher in einigem Werthe, weil sie leicht, häufig, und fast alle Jahr tragen. Z. E. La verte longue, La succrée verte, De mon Dieu. Andern seltener tragenden räumen wir wegen ihres erhabenen Geschmacks einen Vorzug ein. Z. E. Le Chaumontel, La Cuisse madame.

Eine Birn verdient gut genannt zu werden, wenn sie in der Haushaltung einen vorzüglichen Nutzen hat, wenn sie gleich zum roh essen nicht tauget: Daher stehen gewisse Kochbirnen Poires à cuire im Werthe, weil sie sich lange halten und vorzüglich zum schmoren schicken; Le Bonchretien d'Hyver jaune, La Parabelle

rabelle musquée und Le Beuré blanc sind die vorzüglichsten zum backen und trocknen.

Wir nennen also eine Birn **schlecht**, mauvaise, wenn sie zum Essen nichts tauget, auch sonst keinen vorzüglichen Nutzen hat. **Gut**, bonne, wenn eine oder andere gute Eigenschaft ihr allenfalls einen Platz zu gönnen erlaubet. **Sehr gut**, Excellente, wenn sie angenehm zum Essen oder sonst mit besondern Nutzen zu gebrauchen ist. **Vortrefflich**, La plus excellente, wenn wir gar nicht ohne dieselbe fertig werden können.

Der eine findet oft eine Birn dem Geschmack nach vortrefflich, die ein anderer nur mittelmäßig hält, (§. 42.) so wird im *Spectacle de la Nature*, le Messire jean d'un gout exquis genannt, welche wenigen bey uns schmecken wird, da sie gar zu süß, steinigt, und gelster ist.

§. 44.

n) **Die Zeit der Reife**, (§. 31.) La maturité, ist bey einer jeden Sorte unterschieden: Viele Sorten, sonderlich von den Sommerbirnen, sind nur wenige Tage eßbar.

Eine jede Sorte wird ein und alle Jahre um die nemliche Zeit reif. Vorher sind die Früchte gemeiniglich noch hart, herbe und unangenehm. Warten wir zu lange, so werden sie wieder mehligt, stockicht oder moll, und wir sagen sodann, eine Birn sey **paßirt**. Dadurch, daß man einen Baum an einen heißen, trocknen, oder aber an einen feuchten, schattigen Ort setzt, kann man veranlassen, daß die Früchte von einem Baume um acht bis vierzehn Tage früher oder später reif werden, als von den übrigen; sobald man

solches einmal weiß, kan man darauf rechnen, daß alle Jahr das nemliche geschehen werde.

Die Witterung hält das Obst zu Zeiten auf, daß es in einem Jahre um einige Tage später reif wird, als gewöhnlich, so trifft solches bey allen Sorten ein.]

Da wir also auf wenige Tage vorher die Reife von jeder Sorte angeben können, so müssen wir uns darnach richten, um jede zu rechter Zeit abzupflücken, und zu essen.

Einige wollen früh gepflückt seyn, wenn sie noch grün sind, weil sie sonst gleich mehligt oder moll werden. Z. E. Le Rousselet, La Mouille bouche d'Eté.

Andere sind schmackhafter, wenn man sie selbst vom Baume abfallen läßt, als La Bellissime, Le Rousselet de Rheims.

Versäumen wir, sonderlich bey frühen Birnen, einen Baum zu rechter Zeit abzupflücken, so verlieren wir oft alle Früchte.

Da die Birnen die Zeit der Reife so genau beobachten, so können wir bey jeder Sorte nicht allein den Monat angeben, wenn sie eßbar sind, sondern sogar, ob man sie zu Anfange, in der Mitte, oder am Ende eines Monats essen kann.

Die Lage des Orts und der mehr oder weniger warme Erdboden veranlasset zwar, daß Theils Früchte nicht an allen Orten auf dem nemlichen Tage reifen; der Unterschied pflegt aber gemeiniglich nicht gar groß und nur von einigen Tagen zu seyn, und wenn wir dagegen die Zeit, welche in Frankreich zur Reife angegeben wird, vergleichen, so werden wir finden,

daß

daß solche auch bey uns bey den mehrsten Sorten zutrift.

Ueberhaupt will man auch in Frankreich bemerkt haben, daß das Obst, wenn es erst an die Landesart gewohnt ist, früher reife, als wenn man erst eine Sorte kommen läßt, und daß mithin daselbst die mehrsten Sorten jetzo früher zur Zeitigung gelangen, als im vorigen Jahrhundert, und mich deucht, daß bey uns jetzt schon einige Sorten früher reifen, wie ehedem.

Le Jardinier Solitaire behauptet, daß die St. germain bis im März daure; Ich kann sie bey mir nicht bis Weynachten erhalten, und sie wird schon im October eßbar.

Wenn man von den Sommer- und Herbstbirnen einige etwas früher abnimmt, kann man solche länger verwahren, als wenn man sie auf dem Baume reif werden läßt; Diese Vorsicht ist nöthig bey solchen Sorten, von welchen man lange zu essen wünschet, vornemlich bey der Beuré gris, die sonst nur gar zu leicht moll, und deren Verlust durch keine andere ersetzt wird.

Die Winterbirnen pflegt man gerne so lange wie möglich sitzen zu lassen, entweder bis sie anfangen abzufallen, oder bis Nachtfröste kommen, und das Laub abfällt: Bricht man sie zu früh ab, so werden sie welk, pelzigt und die Haut voller Runzeln.

Vor der Mitte des Julius haben wir noch keine reife Birn.

Im August folgen schon mehrere: Wir nennen sodann die vom Julius und August **Sommer**-; die vom September und October **Herbst**-; die vom November und December **Winter**-; und die letztern späte **Winterbirnen**, Poires de garde, ou tardives d'Hyver.

§. 45.

Die völlige Reife erkennet man am Geruch und an der glatten Schelfe; die Erfahrung muß aber das Beste thun.

Die äußerlichen Zeichen sind oft triegbar, sonderlich bey den gelstern und frühreifen. Schmelzende Birnen weichen bald unter dem Daumen, wenn man sie gelinde drücket; das Drücken ist aber eigentlich nicht erlaubt, denn das Fleisch wird davon gleich braun, und es entsteht ein garstiger Fleck darin, vornemlich wenn ein dicker Daumen von einem ungeschickten Gärtner Spuren zurück läßt. Es darf also blos gelinde und oben am Stiele geschehen. Die gelstern Birnen geben unter dem Daumen auch nicht nach, und bey frühen Birnen, oder einer Rousselet de Rheims wird man sich betrogen finden, wenn man warten will, bis sie mürbe werden; denn so sind sie moll oder mehlicht. Eben so geht es uns, wenn wir warten wollen, bis die Farbe sich ändert; wenn eine Rousselet sich eben am Stiele zu färben anfängt, ist sie schon zeitig. Viele Birnen verändern, wenn sie zeitig sind, den Geruch. Bey einigen erkennet man ihre Reife an der Haut, welche mehr glatt und glänzend wird, so wie man hingegen urtheilet, daß sie paßirt sind, wenn der Glanz wieder nachläßt, oder der Geruch zu stark wird.

§. 46.

o) Die **Mittel**, um Obst zu verwahren (§. 31.) sind vornemlich zu dem Winterobst nöthig.

Denn die Sommerbirnen werden, wenn sie reifen, bald verzehret, und lassen sich bis dahin auf jeder Kammer leicht verwahren. Das Winterobst hingegen

gegen muß verschiedene Wochen oder Monate lang verwahret werden, ehe es eßbar wird; Nehmen wir sodann die Früchte nicht recht in Acht, so verfaulen sie entweder ehe sie zeitigen, oder sie werden welk und zähe, oder sie nehmen einen übeln Geschmack an. In Frankreich hat man eigene Obstkammern zu deren Verwahrung, Des fruitieres. Es dürfen aber solche keine Ofen noch Kamine haben, wegen des Rauches und wegen des starken Zuges, wovon die Früchte welk werden. Sie taugen bey uns nicht, weil wir im Winter aus dergleichen Kammern den Frost nicht abhalten können: Wir haben also zu Verwahrung der Birnen kein ander Mittel, als sie in Kellern aufzuheben. Es wird dazu ein trockner luftiger Keller erfordert; Er darf aber keine durchziehende Luft haben, denn solche trocknet das Obst zu sehr aus: Ist er hingegen dumpfigt oder naß, so nimmt das Obst einen Geschmack an, oder faulet.

Wer viel Obst hat, läßt eigne Börte machen, und es können deren mehrere übereinander in der Höhe des Kellers gemacht werden, so daß man bequem darzwischen sehen und langen kann. Die Börte müssen von eichen Holz seyn; von tannen Brettern nehmen die zärtlichen Früchte bald einen Geschmack an. Das tannen Holz ziehet auch eher, wenn die Frucht verfaulet, den herausfließenden Saft an, theilet den Geschmack mit, und vermehret die Fäulung. Sobald das Obst heraus ist, müssen die Börte gereiniget und nichts fremdes darauf geduldet werden; Man nimmt auch gern im Sommer bey heißem Wetter die Bretter heraus in die Sonne, daß sie recht trocknen. Wem daran gelegen ist, Obst lange zu verwahren, wählet zum Abbrechen einen trocknen warmen Tag; es soll

auch

auch nicht eher als um Mittag und des Nachmittags geschehen. Jede Birn wird besonders gepflückt, und mit einem reinen Tuche abgewischt. Weil die Birnen auf ebenen Brettern leicht rollen, und sich nicht so ordentlich packen lassen, so bedecken einige jene mit Moste, welcher aber in der Sonne recht getrocknet und geklopft werden muß, daß alle Erde davon gehet. In solchem kann man alle Birnen neben einander so stellen, daß die Stiele über sich stehen, ohne daß eine die andere berühret. Denn wenn sonst eine faulet, theilet sie die Fäulnis allen, die sie berühren, mit. Man kann sodann, wenn man, da der Keller finster ist, mit einem Lichte überher leuchtet, sofort erkennen, wenn eine Frucht schadhaft wird. Billig soll man den ganzen Vorrath alle Woche ein bis zweymal genau übersehen; das schadhafte muß sofort aus dem Keller gebracht werden, weil es sonst die Luft verdirbt. Man soll auch sonst nichts fremdes in dem Keller dulden, welches Feuchtigkeit oder einen Geruch veranlasset. Bey dem schlechtern und gemeinem Obste ist so viel Vorsicht nicht nöthig, und ich lasse solches zu Zeiten bey mir wegen Mangel des Raums über Fuß hoch packen. Sie drücken sich aber eine die andere, und wenn von den untern eine faulet, stecket solche alle daran liegende an, ehe man es entdeckt, und da die harten die weichern zerdrücken, so fließt der Saft oft weit um sich.

Das beste Obst legt man auf die obersten Börte, welche luftiger sind und leichter übersehen werden, das schlechtere und bald zu verbrauchende versteckt man in die untern. Jede Sorte wird mit darzwischen zu legenden Hölzern unterschieden, und man legt die auf Papier oder Hölzer geschriebene Namen dabey.

Man

Man thut wohl, wenn man einer jeden Sorte ein und alle Jahr einen gewissen Platz einräumet, so weiß der Gärtner gleich, wohin er sie legen soll, und man erinnert sich bald, wo sie zu finden ist, und wie sie in der Reife auf einander folgen.

Wenn man die Früchte im Anfange dick auf einander packen muß, so ist nicht übel, wenn man neben einer späten Sorte eine früher reifende leget; denn wenn diese verbraucht ist, kann man jene ohne sie viel zu rühren, mehr ausbreiten; denn das viele rühren und werfen tauget nicht. Diejenigen also, welche das angegangene Obst aussuchen, müssen vorsichtig zu Werke gehen, und so wenig wie möglich dabey werfen oder rühren.

Einige rathen, man soll die Börter etwas abhängig machen, weil man sie besser übersehen könne. Dieß geht an, wo man wenig Obst und ein einzelnes Bört hat: Ich habe aber in meinem Obstkeller vier Börte über einander, und so würde das oberste den untern im Wege seyn, und keines von diesen übersehen werden können.

Das Obst in Löschpapier zu legen, hält man nicht gut, weil dieß die im Keller etwa vorhandene feuchte Theile anziehet, und dem Obste mittheilet.

Wenn es im Winter stark frieret, muß man alle Oefnungen des Kellers bestmöglichst verwahren, man setzt die Fenster mit Eisschollen zu, oder bedeckt sie mit Mist; setzt auch große Gefäße mit Wasser in den Keller, so ziehet die Kälte dahin, und verschonet das Obst. Frieret das Wasser zu stark, muß mit einem Gefäß mit glüenden Kohlen geholfen werden, man soll aber dazu nicht eher als in der äussersten

Noth

Noth schreiten, denn das Obst schwitzet vom Kohlendampfe, und verliert im Geschmack.

Die Birnen gleich den Aepfeln in Tonnen zu packen, geht nicht an, weil sie zu saftig sind, und wenn die Zeit ihrer Reife ankommt, dennoch in Gährung gerathen.

§. 47.

p) Weiter ist noch zu erwegen, ob bey einer oder andern Sorte Nebenbetrachtungen eintreten. (§. 31.)

Z. E. auf Annehmung eines Beyschmacks ist keine Birn empfindlicher als La Virgoulée; wenn sie nur auf tannen Brettern liegt, schmeckt sie schon nach Harz.

Le St. germain und Le Beuré gris schicken sich nicht gut zu hochstämmigen.

Die Epine d'Hyver auf einem hochstämmigen Baum gezogen, scheint eine ganz andere Birn zu seyn; sie hat einen andern Geschmack, und ist von Farbe dunkelgrün, mit schwärzlichen Flecken gescheckt.

Die Cresane in freyer Luft gezogen, bleibt klein und unansehnlich, auch aussen ganz rostig, dabey von sehr süßem Geschmack.

La Virgoulée trägt späte; treibt stark ins Holz und will vielen Willen haben.

Hieher gehöret auch, daß man auf das Vaterland von jeder Frucht sehe: So kommen in Italien unsere saftige Sorten wegen der starken Hitze nicht mehr fort, und die dort gebräuchlichen Sorten schicken sich für uns weniger; welches doch bey der Caillot Rozat eine Ausnahme leidet, welche in Italien unter dem Namen Pera del campo in Achtung stehet, und auch bey uns einen Vorzug hat, weil sie leicht und voll trägt.

In Frankreich rechnet man verschiedene Birnen unter die guten, die bey uns kaum eßbar werden. Z. E. La Louise bonne, Le Martin sec, Le Messire Jean.

In Frankreich soll die Beuré blanc, Succrée verte und Bezy de la Motthe am Spalier nicht gerathen und stockigt werden, bey uns gerathen sie weit besser.

Endlich gehöret unter die Nebenbetrachtungen das seltene, welches uns bey einer oder andern Sorte bemerklich fället. So haben wir eine Birn, welche zweymal in einem Jahre träget, und wol gar zum dritten mal blühet: La deux fois bonne l'an.

Eine andere hat doppelte Blüthe, nemlich statt der in andern gewöhnlichen fünf Blumen-Blätter, zehn. La double fleur.

Eine dritte hat purpurfarbenes Fleisch und Saft: La sanguinole.

An einer vierten wächset die lange dünne Frucht krumm, und wird daher die **Posthornförmige** genannt.

An einer fünften erlangen die Früchte eine außerordentliche Größe: La grandissime de Belgrad.

Eine sechste stellet gleichsam zween Köpfe vor, weil sie am Stiele so dick als gegen der Blume, in der Mitte aber eingezogen ist. La poire à deux têtes.

Eine siebende hat grün und weiß gestreifte Früchte, La Bergamotte de suisse.

Eine achte hat auch nebst den Früchten gestreifte Zweige; La verte longue panachée ou suisse.

Man hat auch Birnen mit schön gescheckten Laube.

§. 48.

q) Wenn wir nunmehro die Theile, worauf wir zu sehen haben, kennen, (§. 31.) so werden wir allgemählig lernen, eine richtige Beschreibung von jeder

Sorte zu geben, und zu untersuchen, ob wir sie als eine besondere, von andern genugsam unterschiedene Art betrachten müssen.

Richtige Beschreibungen von allen Sorten zu geben, ist so leicht nicht, wie man sich vorstellet. Man wird davon am besten überzeuget, wenn wir die gewöhnlichen in den Gartenbüchern vorhandenen Beschreibungen nachlesen, und daraus zweifelhaftes Obst beurtheilen wollen. Ein jeder ist zufrieden, wenn er nur eine oder andere von der Frucht zu sagende Eigenschaft angeben kann. Z. E. daß sie rund oder lang, saftig oder müsquirt sey, ohne darauf zu sehen, von wie vielen andern dieß gesaget werden könne. Viele Gärtner freuen sich, daß sie sofort bey Erblickung eines Baumes auch ohne Früchte sagen können, das sey ein St. germain, Beuré gris, Virgoulée, Cresane, Ambrette, und so weiter; sie bekümmern sich aber nicht, um die Theile zu erforschen, welche sie sofort von der Aehnlichkeit überzeugen.

§. 49.

r) Obgleich alle Birnen nicht anders als Varietäten zu betrachten sind, so finden wir doch darunter verschiedene Untervarietäten, Varietates varietatum, (§. 31.)

Diese verdienen um so mehr bemerket zu werden, da gemeiniglich die eine vor der andern nichts wesentliches voraus hat, und die Gärtner, welche in ihren Verzeichnissen gern mit einer großen Anzahl Sorten prangen mögen, eine jede als eine besondere Sorte ausgeben. Die bekanntesten von dergleichen Untervarietäten sind:

1) Le

1) Le Beuré gris, le Beuré rouge, le Beuré vert. Alle drey haben keinen merklichen Unterscheid; die erste bleibt allemahl die beste, stehet der Baum schattigt, in einem fetten, feuchten Boden, so werden die Früchte grün; stehet er trocken und warm, der Sonne völlig ausgesetzt, so erhalten sie an einer Seite eine schöne Röthe.

2) L'orange d'Eté rouge unterscheidet blos die Farbe von der Orange verte musquée.

3) Le Petit Blanquet, Le gros Blanquet und Le Blanquet à longue queue weichen wenig von einander ab.

4) Le Meſſire jean blanc, und d'oré kommen beyde außer der Farbe völlig mit Meſſire jean gris überein.

5) La verte longue panachée ist die verte longue d'automne mit zufälligen weißen Streifen.

Dagegen sind Le Doyenné gris von Le Doyenné blanc; L'orange d'été brune oder Poire de Monſieur von L'orange verte; La Cuiſſe Madame von La groſſe Cuiſſe Madame, weit unterschieden, und nicht zu verwechseln.

§. 50.

s) Wenn wir von der Sorte versichert sind, so ist noch übrig, ihren Namen zu bestimmen. (§. 31.)

Denn da die bekannten Arten sich erhalten und fortpflanzen lassen, und eine jede etwas vorzügliches vor andern hat, so hat die Gewohnheit jeder einen besondern Namen beygelegt.

Diese Namen sind nun gemeiniglich von unverständigen Gärtnern ohne weitere Absichten nach Gutdünken angenommen und so fortgepflanzet worden,

und zum Theil sehr unbestimmet und barbarisch, so daß wol zu wünschen wäre, daß ein **Linne** auch hiebey eine Reformation vornähme. Es würde aber dazu eine große Kenntnis und Erfahrung auch lange Zeit erfordert werden, ehe sich ein jeder daran gewöhnte; bis dahin ist am sichersten, die einmal bekannten Namen, so toll sie immer seyn mögen, unverändert zu lassen, damit wir uns auch andern verständlich machen können.

Die besten Birnsorten haben wir aus Frankreich erhalten, wir thun also besser, die in Frankreich angenommenen Namen beyzubehalten, so wie wir für andere aus England oder Holland kommende Sorten lieber die englischen und holländischen Namen behalten.

Wir begehen dabey gern einen doppelten Fehler: Entweder wir wollen die fremden Namen ins Deutsche übersetzen, und werden daher, statt uns verständlich zu machen, undeutlich. Dieß ist ein Fehler, den ich an den mehrsten deutschen Uebersetzungen tadele. Z. E. wenn ich La succrée verte, oder La verte longue sage, so weiß ein jeder Gartenverständiger, was für eine Birn ich dadurch anzeige: wenn ich aber diese Namen ins Deutsche übersetze; **die grüne Zuckerbirn**, oder die **lange grüne Birn**, so weiß Niemand so leicht, was ich sagen will.

Ein zweyter Fehler ist, daß die Gärtner die Namen aus fremden Sprachen nur gar zu leicht verstümmeln. So lese ich in einem deutschen Catalogus:

Le Chasseraet,	an statt	L'Echasserie.
Miracouleuse d'Hyver,	——	Merveille d'Hyver.
Poire d'Agneaux,	——	Poire d'anjou.
Musque parable,	——	Parabelle musquée.

In

In dem Holländischen Hovenier heißet es:

Lamson rou, an statt L'Amiré roux.
Michel d'ojenné — — La Doyennée, ou Poire de St. Michel.
Succre rynoort, — — la Succrée verte.
Jucomin cheveau — — L'inconnuë cheneau.
Rajus macht Bury de Roy aus Beuré gris.

Noch ist ein Fehler, wenn wir solchen Sorten, welche uns zweifelhaft oder unbekannt scheinen, sofort neue Namen geben, und am schlimmsten, wenn wir dazu solche Namen wählen, die bekannt sind, und womit andere gewöhnliche Sorten bezeichnet werden, so lese ich in einem deutschen Catalogus unter den Sommerbirnen eine Chaumontel, welches eine Winterbirn ist. Daher erfolget denn, daß wenn wir aus bekannten Baumschulen Bäume kommen lassen, diese in der Folge ganz andere Früchte bringen, als wir nach denen ihnen beygeschriebenen Namen zu erhalten hofften; ein unangenehmer Umstand, den man fast an allen deutschen und holländischen Baumgärtnern aussetzen muß.

Wir haben aber auch Ursach, die an jedem Orte gebräuchlichen Provincial-Namen uns bekannt zu machen. In Hamburg verkaufet man z. E. die Beuré gris unter dem Namen von Isambert, und nennet L'Epine d'automne, Beuré gris.

Eine jede Provinz hat gemeiniglich gewisse, entweder ihr eigene, oder doch daselbst vorzüglich bekannte und beliebte Sorten, woran man in der Haushaltung gewohnt ist; so ist die gemeine **Bergamotte** Deutschland eigen, und wir haben in Niedersachsen eine **Schmalzbirn**, welche man fast die deutsche Beuré gris nennen kann.

An vielen Orten hat man auch französische Sorten unter deutschen Namen naturalisirt. So kennet bey mir ein jeder die Orange brune oder Poire de Monsieur, unter dem Namen der **Herrnbirn.**

§. 51.

t) Wer nun gute Birnen haben will, soll sich auf gute Bäume schicken.

Denn wenn ich mit vieler Mühe einen Baum gepflanzet habe, er tauget aber an sich nichts, stehet einige Jahre kümmerlich und geht endlich aus, so bin ich schlecht gebessert.

Da nun alle gute Birnbäume entweder gepfropfet oder oculirt seyn müssen, denn aus Kernen kann man sie weniger als andere Obstsorten ziehen; so ist bey ihnen vornemlich nöthig, daß man sich auf gute Baumschulen schicke; oder aber daß man von denen Baumschulen, woraus man die Stämme nimmt, zuverlässig versichert sey. Denn nichts ist verdrieslicher, als wenn man einen vortrefflichen Platz an einer Mauer seiner Meinung nach einer guten Sorte bestimmet hat, und muß lange Jahre warten, ehe ein Baum träget, am Ende aber bringet er eine unbrauchbare Frucht.

Weiter liegt bey den Birnen vorzüglich daran, daß man sehe, von was Art die wilden Stämme sind, worauf gepfropfet worden. Wenn der Erdboden nur einiger maßen feucht und fruchtbar ist, so wird nicht leicht ein Birnbaum am Spalier Früchte bringen, wenn er nicht auf Quitten, sur le Coignassier, gepfropfet ist. Die auf wilde Birnstäme sur le franc gepfropfte Stämme treiben zu stark ins Holz, und ich habe dergleichen Bäume bey mir gehabt, die

zum Versuch bey die vierzig Jahr lang gestanden hatten, ohne eine Frucht zu zeigen; und welche man am Ende noch wegwerfen mußte. Ein solcher Versuch von vierzig Jahren fällt aber zu kostbar.

In dem Veltheimischen Garten zu Harke, wo ich die allerschönsten Spaliere und vorzüglich gut gezogene Bäume gesehen habe, ziehet man die Stämme zum Propfen, aus Kernen von zahmen aber nicht stark ins Holz treibenden Sorten. Z. E. der Schmalzbirn, der Volkmarschenbirn, der Bergamotte. Der Boden ist dort im Grunde steinigt und voller Mergel. In schwerem fetten Boden dürften dergleichen Stämme doch noch zu sehr ins Holz treiben.

So bald man nach ein Paar Jahren wahrnimmt, daß ein frisch gesetzter Baum keine Art haben werde, thut man wohl, ihn weg zu nehmen, und einen frischen hinzusetzen. Hochstämmige Bäume auf Quitten zu pfropfen, wäre ein Widerspruch, denn solche müssen stark ins Holz wachsen.

§. 52.

u) Der Birnbaum erfordert, damit man gute Früchte erhalte, mehrern Fleiß und eine genauere Aufsicht, als eine von den andern Obstsorten. (§. 31.)

Es ist uns daran gelegen, daß unsere Bäume bald tragen; daß sie jährlich Früchte geben; daß sie solche in gehöriger Menge bringen; und daß die Früchte von vorzüglicher Güte sind. Alles dieses befordert oder hindert der Schnitt.

Die mehrsten Gärtner versehen es damit, daß sie ihre Bäume gar zu früh groß, und ihre Wand gleich bekleidet sehen wollen. Es gehet ihnen damit eben so

so wie denen, welche, um bald hohe Hecken zu haben, lange Stämme setzen, und darüber länger warten und mehr künsteln müssen, und doch nie recht veste Hecken erhalten. (S. oben S. 150. §. 127.)

Andere setzen, um eine Wand bald zu bedecken, oder viele Bäume zu haben, solche zu nahe, und es gehet damit, als wenn einer, um geschwind fettes Vieh zu haben, doppelt so viel Stücke auf eine Weide treibet, als solche ernähren kann.

Wiederum andere wissen ihre Bäume und das Holz daran nicht zu unterscheiden; Sie schneiden vielleicht das beste weg, und das unnütze, ihnen am mehrsten in die Augen leuchtende, bleibet.

Andere sehen nur auf das gegenwärtige und machen es wie die wahren Geizigen; Sie würden keinen ihnen das Jahr Blumen versprechenden Zweig wegnehmen, sondern schneiden lieber diejenigen Zweige weg, welche sie auf mehrere Jahre von gewisser Frucht versicherten. Noch andere sind zufrieden, wenn sie ihre Bäume im Frühjahr ihrer Meinung nach beschnitten haben, und bekümmern sich das ganze Jahr nicht weiter darum, lassen es auch an der gehörigen Wartung fehlen.

Viele verderben es damit, daß sie eine eingebildete und höchst schädliche Zierlichkeit darin suchen, wenn sie die Bäume im Sommer, da sie keine Messer vertragen, gar mit der Scheere stutzen. Ueberhaupt ist mir der Baumschnitt einer der lustigsten Arbeiten, dabey aber auch für einen Gärtner eine der künstlichsten, und worin man vornemlich in Deutschland die wenigsten geschickten Meister findet. Ich werde vielleicht ein andermal die aus eigener Erfahrung und Uebung gelernete Handgriffe in einer besondern Abhandlung mittheilen.

§. 53.

§. 53.

w) In der Wahl der Sorten richtet sich ein jeder nach seinen Umständen, und nach der Lage des Platzes, oder der Wand, welche er besetzen will.

Man suche ja keinen Vorzug, in dem Besitze einer großen Menge Sorten; wo man gute Bäume hat, behält man sie bey, wenn gleich die Sorte mittelmäßig wäre. Wenn man aber neu pflanzet, so wählet man. Ich kann aus eigener Erfahrung warnen, daß man sehr übel dabey fahre, wenn man bey einer so großen Mannigfaltigkeit, alle mögliche Sorten haben will; Man findet seine Neugier gemeiniglich schlecht belohnet, und die Plätze, welche bessere Sorten einnehmen könnten, werden übel genutzet, wenn man nur, um die Veränderung und was neues zu haben, bekümmert ist.

Ich kann auch mit dem Quintinye sagen, daß ich nicht gemeinet bin, eine einige gute Sorte zu unterdrücken. Ich bin vielmehr nun schon seit dreyßig Jahren bemühet, wo ich hin sehe und höre, nachzuforschen, ob nicht noch etwas neues entdecken könne; Ich habe auch Raum dazu gehabt, Versuche anzustellen und mehrere Sorten zu pflanzen; da an drey Orten an jedem die zwey tausend Obstbäume gehabt habe; meine Ausmerksamkeit hat aber wenig brauchbares neues entdecket; unter zwey hundert zusammen gebrachten Arten von Birnen, greife ich am Ende doch lieber zu den alten, und bereue, daß indessen nicht lieber mehrere Beuré gris, St. Germains, Cresanen und dergleichen, ihren vorzüglichen Nutzen habende Sorten angezogen habe, wovon die Bäume nun groß wären und Früchte brächten.

Oft wird man durch einen verführerischen Namen betrogen; So freuete ich mich die französische Birn La Jalousie zu erhalten, weil sie irgendwo so beschrieben fand, daß sie den Namen führte comme donnant jalousie à toutes tes Poires de la saison; da sie aber trug, schäzte sie für eine der schlechtesten Arten.

Ein jeder richtet sich nach seinem Plaz: hat er einen geringen Raum, so suchet er die auserlesensten Früchte aus.

Wir müssen auch andere Sorten wählen zum Spalier, und andere zu hochstämmig. Wiederum müssen wir nach den unterschiedenen Lagen unserer Wände uns richten. Gegen Norden wachsen höchstens einige frühe Birnen, späte Morellen, Pflaumen, oder Nüsse.

Die Morgenseiten müssen wir für die besten Birnen und Pfirschen aufheben. Die Mittagsseite, sonderlich wenn sie nur ein wenig gegen Abend abweichet, ist schon schlechter.

Wir haben weiter auch zu sehen auf den Gebrauch, den wir vom Obste machen wollen: Soll es in unserer eigenen Haushaltung verbrauchet werden, so muß man die dazu dienlichen Sorten wählen: Gedenken wir das Obst in einer Stadt zu verkaufen, so erkundigen wir uns billig, welche daselbst vorzüglich gesucht werden.

In Franken pflanzet man an den Wegen und Feldern herum wildes Obst, und schüttet im Herbste die Früchte in große weite Bütten, bedecket sie, daß sie nicht in die Höhe steigen, und gießet Wasser überher, daß sie bedecket sind; das Obst kochet man im Winter für das Hornvieh. Das Wasser muß nur alle vierzehn Tage, oder wenn es riechend wird, erneuret werden.

Ueberhaupt will allen meinen Lesern eine Regel geben, die mit großem Schaden aus eigner Erfahrung gelernet habe: Sie ist, daß man seine Bäume ja weitläuftig genug setze. Ich fing an, Bäume acht Fuß weit aus einander zu pflanzen, und freuete mich eine Mauer bald bekleidet zu sehen; glaubte auch, sie würden wegen Mangel der Nahrung eher tragen, fand mich aber sehr betrogen. Ich mußte alle Bäume zu sehr einschränken, darüber trieben sie noch mehr ins Holz, und trugen nicht: Ich mußte also bald einen Baum um den andern, und endlich auch den dritten wegnehmen, und ich rathe, die Birnbäume an einem Spalier nicht unter vier und zwanzig bis zwey und dreyßig Schuh aus einander zu setzen. Sie werden, wenn man sie Anfangs niedrig hält, und die untersten Zweige lang an der Erde wegleget, den Raum in wenig Jahren bekleiden, und ein solcher breit gezogener Baum ist mehr wehrt, als andere drey, denn indem man das Holz zur Seite bieget und den Lauf des Saftes hemmet, trägt ein Baum besser, als wenn die Zweige das freye Wachsthum gerade über sich behalten.

§. 54.

x) Endlich ist das vornehmste, daß wir die nunmehro erzielten Früchte recht zu nutzen wissen. (§. 31.)

Wenn wir unsere Sorten kennen, so wissen wir aus denen von andern gegebenen Beschreibungen, oder aus der Erfahrung, wenn und wie wir sie am besten nutzen sollen.

Wissen wir noch nicht, was ein Baum für Früchte bringen werde, so müssen wir genau, wenn er zum erstenmal trägt, acht geben, ob wir ihn nicht aus dem

Wachsthum und aus der Gestalt der Früchte erkennen können: Ist dieses nicht, so müssen wir von Zeit zu Zeit wahrnehmen, wenn die Früchte zeitig werden. Man siehet gemeiniglich aus dem Wachsthum, ob es eine frühreife oder spätere Sorte sey, denn bey jenen wachsen die Früchte eher aus, bey den spätern bleiben sie länger klein und grün.

Die Zeit der Reife vom ersten Jahre bemerkt man sich, wenn auch gleich der rechte Namen unbekannt bliebe, indem man voraus weiß, daß solche alle Jahr zu der nemlichen Zeit einfallen werde. (§. 44.)

Ein vorsichtiger Gärtner muß billig wissen und behalten, wie viel Bäume er von jeder Sorte Obst habe, wo sie stehen, und wenn sie reif werden.

Macht er nun sein Verzeichniß der Sorten, so wie sie in der Reife auf einander folgen, und bemerkt bey jeder Sorte die Bäume, so weiß er von Tage zu Tage, wo er reif Obst für die Herrschaft suchen, oder welche Sorten er zu künftigem Gebrauch brechen und aufheben, auch ob er die Füchte roh auf die Tafel, oder zum Gebrauch in die Haushaltung liefern solle.

Er bemerkt auch, wenn in einer Jahrszeit etwa eine gute Sorte fehlen sollte, und nachgepflanzt werden muß.

Die Birnen ziehen wir nur vornemlich zum Gebrauch auf die Tafel, so daß wir sie entweder roh essen, oder kochen oder im Ofen trocknen.

Die Birnen, welche sich zum Essen schicken, nennen wir **Tafelbirnen.**

Diejenigen, die sich gut kochen lassen, **Kochbirnen**, Poires à cuire.

Und diejenigen, welche sich gut trocknen lassen, **Back- oder Bratbirnen.**

In

In Frankreich zieht man besondere Sorten zum Birnmost.

Gemeiniglich schicken sich diejenigen, welche wir roh am wohlschmeckendsten finden, nicht zum Kochen oder Backen, weil sie zu vielen Saft und nicht genug Bestandtheile haben; sie fließen also im Kochen aus einander, und im Backen geht der Saft weg, und es bleiben nur die Steine zurück.

Zum Kochen werden große Birnen erfordert, die etwas zäh sind, und doch keinen Mangel an Saft haben, diese, wenn sie langsam gekocht, und nicht, wie gewöhnlich, abblanchirt werden, nehmen eine angenehme rothe Farbe an, und da durch das langsame Kochen die rohen Theile besser aufgelöset werden, so erhalten sie einen der Zunge gefallenden Geschmack, den man, wenn man sie roh versucht hat, nicht bey ihnen vermuthen sollen. Die Sorten, welche sich vorzüglich zum Kochen schicken, sind Le Bonchrétien d'Hyver jaune, Le Franc real. La Catillac, Le grozat d'Hyver, La Poire de Livre, oder Pfundbirn.

Man braucht aber auch geringere Sommerbirnen zum Kochen, weil man alsdenn noch keine bessere hat.

Zum Backen schicken sich die gar saftigen Birnen, z. E. Le Beuré gris, la virgouleuse noch weniger, dazu aber taugen auch die zum Kochen vorzüglich dienliche nicht, sondern diejenigen sind die vorzüglichsten, welche die Franzosen tendre nennen. Z. E. Le Beuré blanc, La Parabelle musquée; Sie müssen anbey süßen Saft haben, die weinsäuerlichen sind nicht so gut, z. E. La Crasane, Le St. Germain. Die gelstern und steinigten taugen auch nicht, z. E. Le Messire Jean, denn der Saft backet sich aus, und es bleiben nichts als Steine.

Le

Le Rousselet de Rheims schicket sich wie andere müsquirte Birnen vornemlich dazu, auch unsere deutsche Bergamotten; weil sie aber klein sind, müssen sie behutsam getrocknet werden, sonst dorren sie ganz aus.

Le succré verd wird auch gemeiniglich zum Backen gebraucht, weil er häufig träget. La verte longue ist zu unschmackhaft dazu.

Wir machen in Niedersachsen viel Wesens aus gut getrockneten Birnen, und finden einen Wohlschmack darin; vornemlich wenn zu Ende des Winters rohes Obst und Zugemüse fehlet. Um aber recht wohlschmeckende Bratbirnen zu liefern, wird schon eine vorsichtige Hand, und eine Wahl der Sorten erfordert; nicht daß man die schlechtern wegwerfe, sondern daß man die besten nicht mit den schlechtern vermische, und jene für die erste Tafel aufhebe, die übrigen aber sonst verbrauche.

Backbirn.

Wer rechte gute Backbirnen haben will, soll die Birnen nicht zu früh verbacken, denn so ist das Fleisch noch roh, und erhält auch im Backen keine Süßigkeit; man darf auch nicht zu lange warten, weil die Früchte zu weich werden, und vielen Saft im Backen verlieren. Man lässet sodenn die größern wol erst in Wasser abkochen, vornemlich wenn sie noch nicht mürbe wären; schelet sie, wenn sie erkaltet sind, und setzet sie auf eigene dazu gemachte und mit einem Rande versehene Bretter neben einander, so, daß die daran bleibenden Stiele in die Höhe stehen. Sie müssen zu Anfang in einen nur mäßig warmen Ofen geschoben werden, damit sie umher trocknen; Ist die Hitze zu Anfang stark, so verbrennen sie, und der Saft, auf dessen Beybehaltung man sehen muß, fließet heraus. Einige pflegen ein Kreutz in die Frucht zu schneiden, damit sie besser ausbacken könne, dieß tau-

tauget aber nicht, und machet sie trocken; das Kernhaus kann man auch nicht heraus nehmen, weil man allen Fleiß anwendet, um die Frucht saftig zu erhalten; man macht deswegen das Auge zu Anfange nicht mal heraus. Die abgeschelte Schelse kochet man, gießet den Saft ab, und kochet solchen zu einem dicken Gallert, wozu man auch geringere schadhafte Früchte nimmet. Wenn die Früchte nun ziemlich getrocknet sind, siehet man sie nach, machet oben die Blume, und was sich etwa in der Oberfläche von kleinen Steinchen findet, und im Essen unangenehm zwischen den Zähnen seyn würde, heraus; auch wenn etwa von der Schelse etwas zurück geblieben seyn mögte; drucket die Früchte etwas platt, tunket sie in den verdickten Saft, setzt sie wieder auf ein Brett, und läßt sie vollends ausbacken. Man wiederholet auch wol das Eintunken noch einmal, wenn sie zum dritten mal in den Ofen müssen. Kann das Nachtrocknen im Zimmer im Kachelofen geschehen, ist es besser, man legt die Birnen auf Papier. Dergleichen Früchte, wenn sie gut gerathen sind, müssen hellbraun von Farbe, und fleischicht bleiben, so daß man sie roh mit Wohlschmack essen und leicht zerbeißen kann; gekocht müssen sie dick aufgehen, nicht verbrannt noch nach Rauch schmecken, einen angenehmen süßen Geschmack haben, und auf der Zunge zerschmelzen; wenn sie hingegen noch runzelich in der Schüssel liegen, schwarz aussehen, und einen brennrichen oder gar keinen Geschmack haben, auch zäh oder trocken zwischen den Zähnen sind, so geben sie ein schlechtes Gericht.

Hutzeln.

Die schlechten Birnen werden in der Schelse gebacken, und man nennet sie **Hutzeln**.

Der

Senfbirn.

Der gemeine Mann kocht die Birnen mit Senf, und hebet sie darin bis in den Winter auf; dies nennet man **Senfbirnen.**

Birnsaft.

Man kocht auch die Birnen mürbe, presset sie aus, bringet den Saft nachmal durch ein Tuch, und kochet den klaren Saft sodann ein, daß er dick genug wird: dies nennet man **Birnsaft**; Er wird von dem gemeinen Mann statt der Butter auf Brot gegessen. Will man den Saft recht klar und wohlschmeckend haben, so müssen die Birnen klein geschnitten und roh durchgepresset werden. Den herausfließenden Saft kochet man denn gelinde, bis er dick ist.

Cider.

In England und Frankreich machet man auch einen Wein von Birnen, Cider genannt; es wird aber ein großer Vorrath von Obst dazu erfordert. Man nennet in Frankreich den Birncider Poiré.

Eingemachte Birnen.

Man macht kleine müsquirte Birnen, insonderheit Le Rousselet de Rheims auf folgende Weise trocken oder naß in Zucker ein. Man schneidet die Stiele halb ab, schelet die Birnen, wirft sie in kalt Wasser, und aus diesem in heiß Wasser, welches vorher zum Sieden gebracht ist: darin kochen sie, bis sie anfangen klar zu werden; alsdenn heraus genommen, kalt werden lassen, und eben so schwer Zucker wie Birnen geläutert, bis er spinnet, die Birnen hinein gegeben, und damit noch eine Weile kochen lassen, bis sie klar sind; hierauf getrocknet, oder in ein Glas gethan, und den Zucker, der noch weiter vorher sieden und wieder erkalten muß, überher gegossen. Wollten sie sich noch nicht halten, wird der Zucker abgegossen und nochmals gekocht.

Honig zu läutern.

In Frankreich macht man Birnen und ander Obst mit Honig, auf eine ähnliche Weise ein. Es ist nö-

thig, daß man alsdenn dem Honig erst den Geschmack nehme. Man setzt ihn auf ein gelindes Feuer, hebet ihn herunter, decket sodann ein nasses Tuch überher, nimmt dieses weg, und lässet den Honig abermals sieden, wiederholet also vier oder fünfmal das nasse Tuch aufzulegen, so ziehet der starke Geschmack hinein, der Honig wird lauter, und man kann nicht schmecken, ob zu dem Eingemachten Honig oder Zucker genommen worden; man muß nur den sogenannten Jungfernhonig dazu nehmen, aus denen weissesten dazu im Sommer erst eben gefüllten Scheiben.

Zucker zu läutern.

Da ich bey den übrigen Obstsorten weiter lehren werde, wie solche mit Zucker eingemachet werden, so wird nöthig seyn, hier überhaupt die beym Einmachen gebräuchlichen Handgriffe, in so weit solche einer jeden Hausfrau zu wissen nöthig sind, anzuführen, zumalen die mehrsten gedruckten Anweisungen dazu unzulänglich, und undeutlich sind.

1) Am besten ist, wenn man zum Einmachen feinen Zucker nimmt; will man sich dadurch einen Vortheil machen, daß man gröbern gebraucht, so verlieret man im Grunde; denn dieser muß desto länger geläutert werden und kocht mehr ein.

2) Wer an der gewöhnlich erforderlichen Dose von Zucker etwas abkürzet, büßet dabey ein; denn wenn zu einem gewissen Gewicht von Obst zu wenig Zucker genommen wird, muß es zu oft umgekocht, und am Ende doch frischer Zucker zugenommen werden; das gemeine Verhältnis ist: so schwer Zucker als Früchte.

Blos ist erlaubt, bey einigen Früchten das Gewicht des Zuckers etwas geringer zu nehmen, wenn man solche bald verbrauchen will.

3) Aller

3) Aller Zucker muß, ehe die Früchte hinein kommen, geläutert werden. Dies geschiehet folgender Gestalt: Schlaget einen Zuckerhut, oder so viel Pfunde, wie ihr nöthig habt, in mittelmäßige Stücke; stecket jedes in ein Glas mit kaltem Wasser, bis dieses durchgezogen ist; werfet den Zucker in einen flachen Kessel; lasset ihn über einem gelinden Feuer erst zergehen, denn allgemählich aufkochen, und schäumet ihn fleißig ab, bis er ganz klar aufkochet.

Will man den Zucker recht klar haben, wird das Weiße von einem Ey geklopfet, und ein Löffel voll davon eben an der Stelle hinein gegeben, wo der Zucker am mehrsten aufsiedet; Man ziehet ihn sodann etwas vom Feuer zurücke, so sammlet sich alles Unreine, was im Zucker ist, daran, und man fischet alles mit einem Schaumlöffel heraus.

4) Wenn der Zucker geläutert ist, muß er noch weiter dadurch verdicket werden, daß man das Wasser mehr ausdünsten lässet, uud zwar zu der einen Art von Confitüren mehr als zu andern: Denn bleibt er zu dünne, so hält sich das Eingemachte nicht; ist er zu dick, so candirt er leicht; nemlich er setzt sich in vesten Krystallen an den Früchten an.

5) Den geringsten Grad der Verdickung nennet man, daß der Zucker spinnet. Wenn man nemlich einen Löffel voll heraus nimmt, und aus dem Löffel herunter tropfen lässet, und er fällt alsdenn nicht in einzelnen Tropfen, sondern in einem an einanderhangenden Faden herunter, der aber nicht hangen bleibet, sondern abreisset und in einem Tropfen zusammen läufet. Oder man nimmt einen Tropfen zwischen zwey Fingern, so muß er sich ziehen.

6) Der

6) Der zweyte Grad der Verdickung ist, wenn man das Wasser noch weiter abrauchen lässet, bis der Zucker im Kochen Perlen aufwirft, und wenn ein zwischen den Fingern genommener Tropfe, sich in einen Faden ziehet, ohne zu zerreissen; Oder wenn man den Zucker aus einem Löffel herab laufen lässet, und der Faden läuft, wenn er reisset, nicht mehr in einen Tropfen zusammen, sondern bleibt als ein Häckchen am Löffel sitzen. Man nennet dieses **Perlenzucker** oder nach **Perlenart**. Die Konfitüriers machen verschiedene Grade, welche hier anzuführen überflüssig seyn wird.

Diesen Grad der Verdickung muß der Zucker schon haben, wenn man ihn über Früchte gießet, die lange aufgehoben werden sollen, sonderlich, wenn sie saftig sind.

Man probirt auch den Zucker, wenn man einen Tropfen in kalt Wasser fallen lässet, so muß er sich wie Wachs zwischen den Fingern drucken lassen.

7) Der dritte Grad der Verdickung, wenn man durch die Löcher eines hineingetunkten Schaumlöffels bläset, und der Zucker macht an der andern Seite ordentliche Blasen. Dieser Grad wird erfordert, wenn man die Konfitüren trocknen will.

8) Der vierte Grad ist, wenn der Zucker sich am Rande des flachen Kessels schon im Kochen ansetzet und weiß wird. Dieß ist bey überzogenen Mandeln nöthig.

9) Der fünfte Grad ist endlich, wenn man den Zucker mit dazu gedrucktem Citronensafte über den Feuer braun werden lässet, daß man ihn in feine, gleich hart werdende Fäden spinnen kann. Man nennet ihn alsdenn **Carmel**.

10) Bey jeder Art von Früchten muß man sich aus der Erfahrung und Uebung bemerken, welchen Grad der Dicke der Zucker haben müsse.

11) Zum Einmachen wird ein mittelmäßiger flacher kupferner Kessel in Gestalt einer hohlen Halbkugel, und demnächst ein kleiner tiefer messingener Kessel mit drey Beinen erfordert; jener dienet vornemlich zur Läuterung des Zuckers, und wenn man große Sachen einmachen will.

12) Zu Verwahrung des Eingemachten, hat man theils die bekannte Konfitürgläser, Les Poudriers, oder irdene Töpfe von sogenannten Steingute.

13) Die einzumachenden Früchte müssen langsam und nicht stark kochen; man hält besser, daß das Kochen über ein Flammenfeuer, als auf Kohlen geschiehet.

14) Wenn bey Kochung des Zuckers derselbe anfänget stark zu Schäumen, und überlaufen will; wirft man nur einer Erbse groß Butter hinein, so ist der Zucker augenblicklich wieder stille; das Fette der Butter verkochet sich.

15) Wenn die Konfitüren genug gekocht sind, wollen einige warm in die Gefäße gefüllet seyn; so muß man die Gläser trocken abwischen, und eine nasse kalte Servierte herum schlagen, oder man setzt sie gar in eine Schüssel mit kaltem Wasser, sonst springen die Gläser: Man macht diese auch wol vorher warm und hält sie über der Dampf, welches nicht so sicher ist.

16) Alle gelées wollen warm eingefüllt seyn; denn wenn sie erkalten, gerinnen sie.

17) Andere Früchte läßt man erst etwas erkalten, ehe man sie einfüllet, und einige vertragen, daß man sie erst ganz im Tiegel kalt werden läßt; sie

dürfen

dürfen aber nicht lange darin stehen bleiben, weil sie sonst einen Geschmack davon annehmen würden.

18) Wenn man die Früchte eine Nacht im Kessel stehen lassen muß, deckt man nur eine Serviette überher. Es ist schädlich, wenn man einen Deckel überdecket, indem der daran gesammlete Dampf in Tropfen wieder herunter fället.

19) Wenn das Eingemachte in Gefäße gefüllet worden, darf man diese nicht gleich zubinden, sondern man läßt sie eine Nacht offen stehen, bis sie erst recht erkaltet sind.

20) Man decket alsdenn ein durch Wachs gezogenes in der Ründung des Gefäßes geschnittenes Papier überher, dieß erhält die Früchte unter dem Zucker und verhindert das Schimmeln.

21) Die Gefäße werden nur mit zwey oder dreydoppelten Papieren zugebunden, und in dieses müssen zu Zeiten mit einer Stecknadel Löcher gestochen werden, wenn man siehet, daß sich das Papier erhebet.

22) Man darf die Gefäße anfangs nicht gleich wegsetzen, sondern muß täglich darnach sehen, ob sich an den Früchten eine Veränderung zeigt, welche ein Nachkochen erfordern könnte.

23) Wenn der Zucker sodann aus den Früchten noch zu viel wäßriges angezogen hat, und dünne wird, muß er von den Früchten rein abgegossen und von neuen aufgekochet werden, bis das wäßrige verrauchet.

24) Wenn das Eingemachte sauer wird; muß man den Zucker rein abgießen, etwas frischen Zucker und Wasser zugeben, und alles noch mal läutern,

alsdenn die Früchte selber nochmals aufkochen und den Schaum fleißig abnehmen.

25) Wenn das Eingemachte schimmlicht wird, muß man den Zucker ganz weggeben, und frischen läutern.

26) Wenn das Eingemachte kandiret, ist es ein gutes Zeichen, daß die Früchte gut eingemachet sind, und nur der Zucker zu sehr verdicket ist: Man muß etwas Wasser zugeben, damit das kandirte wieder zergehe, und den Zucker von frischen läutern.

27) Einige Früchte erfordern zu Zeiten frischen Zucker; man verlieret den abgegossenen nicht, sondern hebet ihn zu Backwerk und Tarten auf: Man muß daher den Vorrath von Konfitüren von Zeit zu Zeit nachsehen.

28) Die Gefäße mit Konfitüren werden in einem der Sonne nicht ausgesetzten auch nicht dumpfigen Zimmer in einem wohl verschlossenen Schranke verwahret; damit kein Staub auch kein Ungeziefer daran kommen könne; wenn sonst Ameisen, Immen oder Wespen an die Gläser kommen können, arbeiten oder fressen sie durch das Papier, und verzehren den Zucker. Nach dem Staube, oder wenn die Konfitüren dumpfig stehen, entstehet der Schimmel; hingegen wenn die Gläser in der Sonne oder luftig stehen, geräth der Zucker leicht in Gährung und wird sauer.

Das übrige, bey jeder Frucht insbesondere zu beobachtende werde gehörigen Orts anführen, und ich kann meine Vorschriften um so eher andern empfehlen, als sie mir allerseits von erfahrnen geschickten Hausfrauen mitgetheilet und viele Jahre lang versuchet, auch in der Erfahrung bewährt, und sicherer als andere Methoden befunden worden.

Drit-

Dritter Abschnitt.

Von Äpfeln.

§. 55.

Nach demjenigen, was bisher von den Birnen gesagt worden, wird es nun leichter fallen, die Äpfel kennen zu lernen.

Die Haupteigenschaft, worin sich die Äpfel von den Birnen unterscheiden, ist das durchaus milde Fleisch (§.19.) und die Früchte laufen außer an der oben angeführten Pomme poire (§. 18.) am Stiele nie spitz zu, sondern sind allemal daselbst eingebogen, und bilden übrigens eine ordentliche von beyden Seiten oft mehr, oft weniger platt gedruckte, oder auch wol verlängerte Kugel.

§. 56.

Obgleich die Abwechslungen bey den Äpfeln nicht so mannigfaltig, als bey den Birnen sind, so haben wir deren doch auch eine ziemliche Menge Varietäten, welche sich von zwoen Stamm-Sorten herzuleiten scheinen.

Ich zähle in meiner Sammlung über hundert Arten von eßbaren Äpfeln, die man alle hinlänglich unterscheiden kann.

§. 57.

Die süße Stammsorte wird bey uns **Johannis-** oder **Paradiesapfel** genannt. Malus pumila, quæ potius frutex quam arbor, fructu candido. Tournef.

Es wächset dieser nur niedrig, wie eine Staude, und treibt aus der Wurzel mehrere Stämme. Er hat kleine gelbliche, süße, im Julius reif werdende Früchte.

Weil er keinen großen Stamm macht, so bedienen sich die Gärtner gern dieser Paradiesapfel zum Pfropfen, wenn sie niedrige Stämme ziehen wollen. Die zahme Art von diesem scheint zu seyn, was wir Heckapfel nennen; welcher zwar zu einem hohen Stamm gezogen werden kann, aber gleichwol beständig an der Wurzel und dem Stamme neue Schüsse austreibet. Dieser Heckapfel wird seyn, was Dühamel Doucin oder Fichet nennet.

§. 58.

Die übrigen rechten wilden Äpfel haben saure herbe Früchte.

Die Kerne von sauren Äpfeln treiben stets wieder saure, und die süßen, süße Stämme: im übrigen weiß ich kein hinreichendes Kennzeichen an den Bäumen zu bemerken, um einen süßen Apfel von einem sauren zu unterscheiden. Ich habe süße, und wiederum recht herbsaure Äpfel, die von aussen einem Borstorfer Äpfel, auch sich unter einander vollkommen ähnlich sehen.

§. 59.

Bey den Äpfeln lassen sich fast alle oben bey den Birnen §. 27. angeführte Kennzeichen anwenden.

Ich werde also solche hier nicht wiederholen, sondern nur anführen, wenn bey einem oder andern etwas besonders zu erinnern wäre.

§. 60.

§. 60.

1) Das **Wachsthum** des Baumes (§. 28.) ist schon oben erwähnet worden.

Im Wachsthume variiren die unterschiedene Sorten nicht so sehr, wie bey den Birnen; nur wenige kann man darin unterscheiden. Z. E. Der Borstorfer Apfel treibt sperhaftes Holz, und breit aus einander stehende Zweige mit kleinem Laube. La Reinette grise, hat eine weisse Borke und hält das Holz zusammen.

§. 61.

2) Im **Laube** (§. 29.) kommen die mehrsten Äpfel unter sich gleichfals mehr überein.

Es hält also schwer, Kennzeichen daher zu bestimmen. An der Violette ist das Laub vorzüglich weiß, die Blätter von der Reinette grise sind gemeiniglich zusammen gebogen und weiß.

§. 62.

3) Die **Blüthe** (§. 30.) von allen Äpfeln ist größer wie bey den Birnen, und röthlich an der äußern Seite der Blätter.

Unter sich kommen alle Äpfel darin überein: sie blühen fast alle zugleich, und etwas später wie die Birnen.

§. 63.

4) Diesemnach müssen bey den Äpfeln die Kennzeichen vorzüglich von der Frucht genommen werden. (§. 31.)

a) Diese ist, wie vorhin schon gesagt worden, bey den Äpfeln fast durchgängig rund, (§. 55.) so daß das

Kernhaus in der Linie zwischen dem Stiele und der Blume genau in der Mitte sitzet: wenige laufen von dem Stiele nach der Blume spitz zu, als La Calleville blanche, Le Nonpareille, Le Pepin-d'oré coloré hatif. Einige sind geribbet, welche daher von den Franzosen Callevilles genennet werden. **Bauhinus** beschreibet einen fünfkantigen, mir sonst nicht bekannten Apfel: Pomum pentagonum perelegans acido-dulce, vtrimque sessile, Pomme à l'étoile. Ganz platt ist ein deutscher Apfel, welcher von der Aehnlichkeit mit einer Zwiebel der **Zippollen-Apfel** genannt wird.

Lang wie eine Walze ist der **Glocken-Apfel**.

Länglicht, der englische Winter-Queen. Unten nach dem Stiele zugespitzt ist eigentlich kein Apfel, außer daß der Feigenapfel, Pomme figue, zu Zeiten diese Gestalt hat.

Am Stiele ausgewachsen, fructu turbinato, ist die einzige daher genannte La pomme poire; woran gleichwol viele Früchte rund bleiben.

§. 64.

b) Die **Größe**, wird bey den Äpfeln ohngefehr so wie bey den Birnen bestimmet. (§. 33.)

Die mehrsten Äpfel sind von mittler Größe: Der kleinste von allen ist La Pomme dapy. Bey einigen, welche bald groß bald klein wachsen, haben die kleinen Früchte im Geschmack einen Vorzug, z. E. bey den Borstorferäpfeln, und goldenen Peppins.

§. 65.

c) In der **Farbe der Haut** (§. 31.) bemerket man bey den Äpfeln mehrere Abwechselung.

Eini-

Einige sind ganz roth, wie La Passe pomme rouge und la Calleville rouge, bey denen das Fleisch selber röthlicht wird.

Einige ganz gelb, wie die Peppins. Andere schön weiß, wie La Pomme de Taffetas. La Calleville blanche.

Verschiedene nehmen an einer Seite eine schöne Röthe an, wie unsere Vorstäpfel. Le Pigeon hat eine angenehme Fleischfarbe.

Mehrere sind schön roth gestreifet, wie Le Rambour, la Pomme de Drap-d'or. Die Sorten, welche überher greis und gleichsam mit Rost bedecket sind, nennen die Franzosen Reinettes.

Ein einziger Apfel wird an der Sonnenseite fast schwarz, und pflegt, weil seine Gestalt einem Vorstörfer gleich kommt, von Deutschen der schwarze **Vorstörfer-Apfel** genannt zu werden, im französischen La pomme noire. Er giebt unter weissen Äpfeln sowol im Garten als auf der Schüssel ein artiges Ansehen.

§. 66.

d) **Die Aehnlichkeit** muß auch bey den Äpfeln in Erwegung gezogen werden. (§. 35.)

Da wir, wie schon (§. 58.) gesagt, süße Äpfel haben, welche zum Essen nicht zu gebrauchen sind, und doch einen Vorstorfer gar ähnlich kommen, so müssen wir auf ein Unterscheidungszeichen sehen, um nicht den einen für den andern zu nehmen, und dieses Zeichen finden wir an dem Auge.

Der Zippollen-Apfel hat auch die Farbe von dem Vorstorferapfel und zu Zeiten eben solche Warzen, ist aber platter, und das Auge ist eben.

§. 67.

e) Das Auge (§. 36.) ist auch an den Äpfeln bald hervorstechend, bald eingedruckt, gemeiniglich aber verschlossen.

An den Äpfeln stehet es fast nie offen, wie an einigen Birnen. (§. 36.)

An den frühen Äpfeln pflegt es grün zu bleiben, und wie ein Quast hervor zu stehen, wie an der Pomme Lazerole.

§. 68.

f) Der Stiel (§. 37.) ist zwar an allen Äpfeln kürzer, dünner und biegsamer, als an den Birnen; jedoch an einem Apfel länger als an dem andern.

Die Stiele gehen an den Äpfeln allemal gerade mitten aus der Frucht, und nie zur Seite wie an den Birnen.

Lang ist er an dem englischen Winter-Queen, Nonpareille, Glockenapfel, Calleville rouge.

Le cour pendu hat fast gar keinen Stiel.

Der holländische Aagtjes appel ist am Stiel an einer Seite aus- und übergewachsen, und ist von allen übrigen darin unterschieden.

An den frühen Äpfeln pflegt er grün zu bleiben, sonst wird er braun.

§. 69.

g) Das Fleisch (§. 38.) ist bey allen Äpfeln milde, indessen doch bey einigen zäher.

Wenn man es mit Mühe zwischen den Zähnen zerbeißen muß, nennet man es zähe, so ist die Reinette grise zähe.

Vor-

Vorzüglich milde sind, La Calleville blanche, le Pigeon, La passe pomme rouge, diese nennen wir zart, und sie sind vorzüglich zum Schmoren, en compote, gut, so wie sich die zähen mehr zum Backen schicken. Wenn wir das Fleisch von einem Apfel wie einen Schwamm zusammen drücken können, so nennen wir es pelzigt.

Die Farbe vom Fleisch ist gemeiniglich weiß; eine vorzügliche Weisse hat es im Pigeon; Hochgelb ist es in den englischen Peppins; Roth in Passe pomme rouge, und der rothen Calleville.

§. 70.

h) In Ansehung des Markes (§. 39.) ist bey den Äpfeln nichts zu bemerken, als daß einige ein größer Kernhaus haben.

Das Mark ist bey den Äpfeln nicht so, wie bey den Birnen unterschieden.

Das größte Kernhaus hat der deutsche Glockenapfel, in welchen die Kerne los liegen, und wenn man ihn schüttelt, zu klappern pflegen, woher er auch den Namen führt, la Pomme sonnante. Die Kerne selber sind bey den Äpfeln kleiner, dicker, runder, und etwas bitterer von Geschmack, als bey den Birnen; ihre Farbe ist schwarzgrau, sie sind nicht so glänzend noch eckigt, sonst haben sie die nemliche Anzahl und Lage.

§. 71.

i) Der Saft (§ 40.) ist bey allen Äpfeln geringer als bey den Birnen.

Er ist entweder ganz süß, wie an den gemeinen süßen Äpfeln, so ist er abgeschmackt, fadde, und man kann dergleichen Äpfel gar nicht essen.

Recht

Recht sauer, apre, wenn uns der Saft herbe auf der Zunge ist, und den Mund gleichsam zusammen ziehet.

Weinsäuerlich, vineux, wenn er das säuerliche und angenehme vom Weine hat.

Säuerlich, wenn der Saft zwar sauer ist, doch mit einer ihm das Scharfe benehmenden Vermischung.

Parfümirt, wenn der Apfel einen starken angenehmen Geruch hat; wir bemerken zwar den eigentlichen müsquirten Geschmack und Geruch von den Birnen bey den Apfeln nicht, sondern diese nehmen statt dessen den Geruch von Violenwurzeln an; wie la Nonpareille, Le Cour pendu rouge, La violette, welcher auch den Namen davon hat. Le Fenouillet hat den Geruch von Anis.

Saftig ist ein Apfel, wenn wir vielen Saft heraus ziehen, und das Fleisch auf der Zunge gleichsam in lauter Saft auflösen können, wie bey der Calleville blanche.

§. 72.

k) Der **Geruch** (§. 41.) ist nur bey wenigen Apfeln merklich.

Am stärksten ist er bey Le Fenouillet. Ein Borstorfel Apfel nimmt zuletzt, wenn er paßirt ist, einen Geruch an.

§. 73.

l) Der **Geschmack** (§. 42.) beruhet blos auf die Beschaffenheit des Saftes. (§. 71)

So nennen wir alle Apfel entweder süß oder säuerlich, nachdem der Saft ist.

Das Fleisch selber giebt keinen Geschmack, daher sind die ganz trockenen Apfel unschmackhaft, fadde.

§. 74.

§. 74.

m) Die **Güte** eines Apfels (§. 43.) bestimmen wir, nachdem wir auf eine oder andere Art guten Gebrauch davon machen können.

Wir nennen also nicht allein die Äpfel gut, welche einen angenehmen Geschmack haben, und zum roh essen dienen, sondern auch solche, welche zum Kochen, Schmoren oder zum Backen gebrauchet werden. Le Rambour franc hat einen angenehmen Geschmack, giebt einen guten Apfelbrey, lässet sich gut schmoren auch backen; ist ein großer Apfel, trägt gern, giebt starkes Holz und einen schönen Baum, ist also einer der vorzüglichsten Äpfel.

Der goldene Peppin trägt häufig, hält sich lange, hat einen vortrefflichen süßen, aber ins weinsäuerliche fallenden Geschmack, lässet sich sehr gut trocknen, aber weil er zu fleischicht und klein ist, nicht gut kochen oder schmoren, hat also viel vorzügliches. Unser gemeiner Borstorfer-Apfel trägt, wenn die Bäume erst ihre Größe erlanget haben, häufig, und lässet sich zu allem Gebrauche anwenden. La Pomme d'api macht sich geachtet, da wir ihn, wenn alle eßbare Äpfel aufhören, zu Tisch bringen.

La Calleville blanche hat den angenehmsten weinsäuerlichen Saft, und ein zartes Fleisch, erlanget eine ansehnliche Größe und ist einer der besten Tischäpfel.

Le Pigeon hat das zarteste und weisseste Fleisch, auch einen angenehmen Geschmack, trägt auch fast häufiger als einer der übrigen.

Die **Reinetten** sind überhaupt geachtet.

Der **Wienerapfel**, ist unter den deutschen einer der vorzüglichsten.

§. 75.

n) Die Zeit der Reife (§. 44.) trifft bey den Äpfeln nicht so genau ein, als bey den Birnen.

Man kann die mehrsten Äpfel schon etwas früher essen, ehe sie ihre rechte Reife erlangen, da sie denn zwar etwas herbe, aber doch genießbar sind: Sie passiren nicht sobald, der Saft geräth bey ihnen nicht in Gährung, man kennet bey ihnen das Mollwerden nicht; nur die gar fleischichten werden am Ende trocken, und gleichsam stockigt; sie trocknen zuletzt ganz ein, die Haut wird voller Runzeln, und das Fleisch pelzig; die saftigen fangen an zu faulen.

Man kann daher bey wenigen Äpfeln und nur bey den allerfrühesten die Reife nach den Monathen bestimmen, z. E. La Calleville d'Eté und La Pomme de Taffetas werden im Julius reif.

Wir machen also nur drey Classen von Äpfeln, nemlich Sommer- Herbst- und Winter- oder Dauerapfel, Pommes d'Eté, d'Automne, d'Hyver ou de garde. An statt, daß die Birnen dem Mollwerden unterworfen sind, haben die Äpfel einen andern Zufall; das Fleisch wird nemlich klar, als wenn es verfroren wäre, wir nennen solches **eisdrönig, wasserschlüchtig, wasserschlündig**, declairer, une Pomme declairée.

§. 76.

o) Die Äpfel lassen sich leichter als die Birnen verwahren.

Sie nehmen nicht so leicht einen Geschmack an; sind auch nicht so vergänglich. Um also, recht späte im Sommer davon zu haben, packet man die besten von denen am längsten daurenden Äpfeln in kleine

Fäs-

Fässer. Die Fässer müssen recht rein und trocken seyn, und wenn vorher Wein darauf gewesen, nicht ausgewaschen, sondern ausgezogen werden. Die Äpfel nehmen sonst das schwefelichte aus dem Weine an, und werden schwarz oder faulen, die einmal dazu gebrauchte, einen Vorzug habende Fässer müssen, wenn die Äpfel heraus sind, gleich rein und trocken ausgewischt, zugemacht und wohl verwahret hingesetzet werden. Die Äpfel, welche man einpacken will, müssen sorgfältig gepflückt und nicht gedrückt werden. Man sucht lauter gesunde, frische, vollkommene Früchte aus. Sie müssen bey trocknem Wetter abgenommen, erst abgewischet, und sodann in freyer Luft eingepacket werden. Die Anker-Fässer sind die besten, weil sich die Äpfel, wenn ein Faß einmal geöfnet worden, nicht lange halten; ein einziger schadhafter Apfel zu Zeiten auch ein ganzes Faß anschmeckend macht und verdirbt. Man legt die Äpfel alle sorgfältig schichtweise, daß sie sich nicht bewegen; schläget darauf das Faß zu, und lässet mittelst einer darunter gemachten Lage so lange in freyer Luft oder an einem luftigen Orte liegen, bis es frieret; alsdenn werden die Gefäße für den Frost in Sicherheit gebracht. Einige brechen die Äpfel mit Handschuen ab, und wickeln jeden Apfel in Papier; es ist aber überflüßig. Sie halten sich bis in den andern Sommer, werden aber doch zuletzt mehligt und verlieren den Saft.

§. 77.

p) Bey den Äpfeln sind zuletzt eben auch die **Nebenbetrachtungen** übrig. (§. 47.)

So trägt ein Borstorferapfelbaum nicht eher, als nach verschiedenen Jahren, wenn er erst eine gewisse

wisse Größe erlanget hat: Er verträgt das Beschneiden nicht, und schickt sich nicht zu niedrigen Hecken.

Wenn die Reinette grise am Spalier gezogen wird, so erhält man einen großen schwammigten losen Apfel, von grünlicher Farbe, auf dessen Haut man wenig greises wahrnimmt.

La Pomme figue, ou sans fleurir bringt unvollkommene, keine Blätter und Staubwege habende Blumen, (Pistilla) sondern in dem gedoppelten und inwendig noch eine Reihe kleinerer Blätter habenden Kelche sitzen zehn bis zwölf unfruchtbare und keine Kölbchen (Antheras) habende Staubfäden, Stamina. Dem ohngeachtet wächst der Kelch in eine fleischichte Frucht aus, welche aber keinen Saamen hat. Man hat einen Apfel *Bizard*, **halb süß halb sauer** genannt, welcher an der Sonnenseite süß, an der andern aber sauer seyn soll; derjenige, den ich unter diesem Namen erhalten habe, hatte diese Eigenschaft nicht. Der russische Apfel, La Transparente de Moscovie ist durchsichtig, daß man die Kerne darin erkennen kann.

Der englische apple Iohn, la Pomme de deux ans, lässet sich über zwey Jahr aufheben. **Tournefort** gedenket eines Apfels mit gefüllter Blume, den ich aber nicht kenne. Le Pigeon pflegt gemeiniglich nur vier Kernhäuser zu haben.

Der Apfelbaum ist dem Brande unterworfen, welches eine von einer Made veranlassete, und mit einer Fäulnis begleitete Wunde ist. Ich habe die Made und die daraus werdenden Buttervögel in den Hannoverischen Anzeigen vom Jahr 1758. im 7. Stücke beschrieben. La Reinette grise leidet am ersten davon.

§. 78.

§. 78.

q) Die **Beschreibungen** der Äpfel (§. 48.) sind zum Theil leicht, zum Theil aber auch schwerer zu machen.

Da an Äpfelbäumen weniger Theile zu bemerken sind, worin sie sich unterscheiden, so werden wir leichter mit den Beschreibungen fertig; aber eben deswegen ist es schwerer, zutreffende Beschreibungen und hinlängliche Kennzeichen anzugeben, welche jede Sorte von der ähnlichen kennbar machen.

§. 79.

r) Auch bey den Äpfeln finden wir verschiedene **Untervarietäten.**

So ist La Violette eine Varietät von dem Fenouillet, wovon der gemeine grau ist; man hat aber auch einen Fenouillet blanc.

Le Pigeon blanc ist blos etwas weisser als Le Pigeon rouge. Dagegen La Calleville blanche & rouge zween unterschiedene Äpfel sind.

§. 80.

s) Die Namen sind bey den Äpfeln eben so veränderlich wie bey den Birnen.

Es ist also überflüssig, dasjenige zu wiederholen, was oben bey den Birnen gesaget worden.

Die Engländer heißen verschiedene Äpfel Pearmain, das ist so viel, als **Birnapfel**, ohne daß die also genannten Äpfel eine Aehnlichkeit damit haben.

Reinettes nennet man Äpfel, deren Haut mit einem Roste bedeckt ist, aber nicht alle dergleichen Äpfel heissen Reinetten z. E. Le Fenouillet, Le Bardin.

§. 81.

t) In Ansehung der **Wahl der besten Bäume**, u) deren **Wartung** und w) **der Wahl der Sorten**, gilt alles was oben §. 51-53. gesagt worden.

Was wegen der zum Propfen vornemlich zu wählenden Sorten zu erinnern seyn mögte, soll besonders gezeiget werden.

§. 82

x) Der **Gebrauch** der Äpfel ist beynahe der nemliche, wie bey den Birnen. (§. 54.)

Wir essen sie roh: wir kochen und schmoren sie; wir backen sie theils geschelt, theils ungeschelt: wir müssen nur wissen, wozu sich jede Sorte am besten schicket. Äpfel in Zucker, oder in Senf einzumachen ist nicht gebräuchlich: wir kennen auch keinen Äpfelsaft. (§. 54.) Dagegen wird vornemlich in England viel Werks aus dem Äpfelwein gemachet, welchen man Cidre nennet. Die dazu dienliche Sorten, welche **Miller** anzeigt, werden vorzüglich geachtet.

Eine ausführliche Nachricht von Verfertigung des Ciders in Frankreich giebet, L'Art de cultiver les Pommiers & les Poiriers, & de faire les Cidres, selon l'usage de la Normandie à Paris 1765. 12. Es werden darin ein und funfzig Sorten von Äpfeln, welche dazu dienen, benannt, welche sonst nicht bekannt sind; vermuthlich sind es Provincialnamen von andern bekannten Sorten, oder man hat daselbst nach und nach aus Kernen so viele Varietäten gezogen.

Die faulen und angegangenen Äpfel fressen die Schweine und Puterhüner, man kann auch Brantewein daraus brennen.

Auch

Auch die im Herbste grün abfallende und mehrentheils schadhafte Äpfel kann man schon zum Kochen gebrauchen, wenn das Wurmstichige ausgeschnitten wird; man sammlet sie auch für die Schweine.

In der Normandie nennet man die früh vor Ende des Augustus abfallende Äpfel Grouin.

Bey dem Backen erfordern die Äpfel weniger Sorgfalt als die Birnen: kein Apfel schicket sich besser dazu, als die Peppins, Nonpareille und Borstörfer-Äpfel.

Gebackene Äpfel.

Man schelet sie, schneidet sie mitten durch; nimmet das Kernhaus heraus, und lässet sie gelind im Ofen trocknen.

Getrocknete Äpfel.

Man ziehet sie auch blos auf einen Faden, und hänget sie an die Sonne, oder in einem Zimmer an den Ofen. Es dürfen aber nicht viel Fliegen im Zimmer seyn.

Eingemachte Borstäpfel.

Die Borstörferapfel kann man auf folgende Art einmachen, und sie haben für Kranke etwas sehr erfrischendes: Man nimmt vierzehn bis sechszehn Borstörfer frisch vom Baume, ehe sie mürbe werden, nachdem sie groß sind; schelet sie, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt das Kernhaus heraus; lässet alsdenn ein Maaß oder zwey Quartier Wasser mit einem Stücke Zimmet kochen, und wenn es eine Weile gekocht hat, lässet man die hineingeworfenen Äpfel ein Paar Sud darin thun. Nimmt sie aus dem Wasser, giebt dagegen ein bis ein und ein halb Pfund Zucker hinein, wenn der Zucker dicke genug ist, giebt man die Äpfel wieder hinein; drucket den Saft aus zwo Citronen hinzu, schneidet die Schele davon in kleine Stücke, und wirfet sie hinein, läßt alles mit einander sieden, bis die Äpfel klar werden, und auseinander fahren

mögten. Denn füllet man die Äpfel heraus in ein Glas, und wenn der Zucker noch zu dünne wäre, lässet man ihn mehr einkochen, und giesset ihn, wenn er fast kalt ist, über die Äpfel her.

Borstörferäpfelmuß.

Von Borstörferapfeln und Quitten macht man auch ein treffliches Muß in Torten. Schelet dreyßig Borstörferapfel oder Reinetten, und reibt sie auf einem Reibeisen klein.

Reibet weiter zwanzig Quitten, oder wenn sie klein sind auch dreyßig ohngeschelt: Wringet diese durch ein Tuch, gebet diesen Saft über die Äpfel, und reibet solche durch einen weiten Durchschlag. Was darin zurück bleibt, kann noch durch das Tuch gepresset werden: Zu dem herauskommenden Saft gehöret ein Pfund gerieben Zucker; mit demselben wird der Saft drey Stunden lang unter stetem Umrühren gekocht. Nachdem er recht aufgekochet hat, giebt man die abgeriebene Schelfe von einer Citron hinein, auch wer das Gewürz liebet, sechs Gewürznelken und ein wenig Zimmet.

Nach drey Stunden muß dieß Muß gleich warm in vorher erwärmte Gläser oder Töpfe gegeben werden; denn so wie es erkaltet, wird es hart, und kann zum Gebrauch aufgehoben werden. Man nimmt auch statt der Borstörferäpfel, Reinetten und kann dieß Muß gleich einem Quittenlachs in Scheiben schneiden und essen.

Vier.

Vierter Abschnitt.

Von Quitten.

§. 83.

Die Quitten, Pyrus cydonia. (§. 18.) Les Coins. franz.; Quince engl. Queappel holl. (in der Normandie Coudounier.) sind fast das Mittel zwischen den Birnen und Äpfeln.

Die Frucht selber, welche inwendig steinigt ist, und ihre Kerne, gleichen mehr einer Birn: Dagegen die Form der gemeinen Quitten, auch ihr wolligtes Laub und Holz, mehr ähnliches vom Apfel haben.

§. 84.

Eine Quitte unterscheidet sich in mehreren Stücken von den Äpfeln und Birnen.

1) Treiben sie jedesmal nur einzelne Blumen; jene blühen Büschelweise.

2) Kommt die Blume an der Spitze eines neu ausgewachsenen Reises, wenn der Baum schon grün ist, jene blühen unmittelbar aus denen schon vorm Jahre gebildeten Knospen, ehe die Blätter treiben.

3) Die Blumenblätter sind viel größer, gefärbet, und rund umher ausgezähnt.

4) Die Einschnitte des die Blume umgebenden Kelches sind ausgezackt, und größer, bleiben auch an der Frucht, und behalten die grüne Farbe.

5) Die Früchte sind mit einer starken Wolle bedecket.

6) In jedem Kernhause sind mehr als zween Kerne.

7) Der Stiel ist kurz und hänget mit der Frucht zusammen.

8) Die Blätter des Baumes sind im Umkreise ganz und gar nicht eingezackt folia integerrima.

Alle diese Kennzeichen sind hinreichend, um eine Quitte von den Birnen und Äpfeln zu unterscheiden; aber nicht um ein besonders Geschlecht daraus zu machen. Daher der **Ritter Linne** jene Pyrus foliis ovatis integerrimis nennet.

§. 85.

Von den Quitten ist eigentlich nur eine wilde Hauptart: Sie sind aber durch die Cultur so wie jene veredelt worden.

Es scheint, daß die Früchte von allen drey Sorten ursprünglich rund gewesen sind. Von den Quitten aber haben sich einige durch die Cultur so wie die Birnen verändert, und sind am Stiele weiter ausgewachsen, fructu turbinato, so daß sie nunmehro die Gestalt einer dicken spitzen Birn mit ganz kurzem Stiele haben, und diese Gestalt beständig behalten, diese heißen wir daher **Birn-Quitten**. Cydonia fructu oblongo læviori. Tourn.

Die gemeinen und wilden Quitten, Les Coignasses, bringen runde Früchte in Gestalt der Äpfel, wiewol sie am Stiele um ein weniges erhoben, und nicht eingedrucket zu seyn pflegen; der Stiel auch mit der Frucht zusammen hänget, Petiolo sessili. Diese nennen wir **Äpfel-Quitten**, Cydonia fructu breuiore & rotundiore. Tournef. Sie hat schmaler Laub als jene. Außer dem habe noch eine dritte Varietät unter dem Namen der **eßbaren Quitte**, Cydonia fructu oblongo dulci edulique. Tourn. **Miller**

ler nennet sie The Portugal Quince, **die portugiesische Quitte**: Sie macht sich an dem fast herzförmigen Laube, foliis obuerse ouatis kenntlich.

Das Fleisch davon hat weniger Steine, der Saft ist weniger herbe, und man könnte sie zur Noth roh genießen, wiewol sie nicht unter die schmackhaften Früchte gehöret. Zum Kochen und Einmachen hat sie hingegen viele Vorzüge vor den übrigen, weil sie mehrern Saft und milderes Fleisch hat: Sie kochet sich auch mehr und leichter roth. Weil sie aber zugleich nicht so häufig trägt, darf man die andern nicht abschaffen.

Einige führen noch mehrere Varietäten an, welche aber nicht genugsam zu unterscheiden sind.

Münting bildet Tab. VI. eine Quitte ab, Malus cydonia fructu cornuto, deren Frucht oben an dem Auge vier erhobene, spitz zulaufende Ecken hat. Die Figur scheint aber nicht natürlich zu seyn.

§. 86.

Obgleich die Quitten roh nicht zu gebrauchen sind, und daher gemeiniglich in denen übrigen Verzeichnissen vom Obste übergangen werden; so nutzen wir sie dagegen zum Kochen und Einmachen, auch in der Medicin, auf mannigfaltige Art.

Unter allem Obste ist keine Frucht, welche sich auf so vielerley Art einmachen läßt, wie eine Quitte. Da aber die mehrsten Quitten-Confitüren schon etwas mühsamer sind, so will nur die gewöhnlichsten hier anführen.

Quitten-Lachs.

Wischet die Quitten mit einem Tuche rein ab; schneidet sie in vier Stücken, lasset das Kerngehäuse

darin; Kochet sie in Wasser bis sie mürbe sind, und reibet sie durch ein Tuch, bis aller Saft heraus ist: Gießet den Saft nochmals durch ein flonellen Tuch, daß er klar wird, füllet ihn in eine Bouteille, und lasset ihn eine Nacht im Keller stehen.

Des andern Morgens presset man auch Borstörferapfel-Saft durch, und schneidet recht gute in Wasser vorher gar gekochte Quitten in dünne kleine Scheiben.

Nehmet darauf zu rothen Quitten-Lachs $1\frac{1}{2}$ Theile oder Becher voll Saft, $\frac{1}{2}$ Becher voll Borstörferapfelsaft, 1 Becher Zucker und 1 Becher voll Scheiben:

Zu weißen Lachs aber, Quitten- und Apfelsaft, von jedem $1\frac{1}{2}$ Becher voll, Zucker und Scheiben jedes 1 Becher voll. Lasset den fein gesiebten Zucker mit dem Safte eine halbe Stunde lang in einem messingenen Tiegel kochen; gebet alsdenn die Scheiben, auch in Striemen geschnittene Citronenschalen dazu, und gießet alles in kleine flache Schachteln, woraus man es Scheibenweise schneidet.

Quitten zu verwahren.

Am besten lassen sich die Quitten auf folgende Art Jahr und Tag aufheben. Suchet die besten Früchte aus, schneidet die Blätter oben vom Auge, auch den Stiel weg, wischet mit einem Tuche die Wolle rein herunter, und packet sie schichtweise in einen steinernen Topf. Nehmet ferner schlechtere schadhafte Früchte, schneidet sie klein, reibet sie durch, und kochet davon einen Saft; gießet diesen, wenn er mehrentheils kalt ist, doch ehe er gerinnet, über die Quitten bis sie bedeckt sind; Decket, wenn die Früchte in die Höhe steigen sollten, etwas schweres darauf, welches sie unter dem Safte hält; Bindet den Topf

zu

zu, und verwahrt ihn an einem trocknen kühlen Orte.

Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man von den Früchten, auch von dem Safte so viel als nöthig ist, heraus, schelet die Früchte, und schmoret sie gleich den frischen Quitten mit dem Safte. Man darf aber die Früchte nicht eher heraus nehmen, als bis sie gleich geschelet und gekocht werden sollen. Denn wenn sie nur eine kurze Zeit an der Luft liegen, werden sie schwarz. Man muß auch gleich Anfangs viel Wasser und etwas Wein daran geben, und sie langsam kochen lassen, damit sie genug Brühe behalten; so werden sie schön roth.

Quitten-Marmelade.

Presset aus in Stücken geschnittenen Quitten mit der Schale, welche in Wasser weich gekocht worden, ein Pfund Quittensaft aus; Kochet andere Quitten gar; schelet sie, schabet das Mark klein, zerreibet es in einer irdenen Schüssel, drucket es durch ein Haartuch, daß alles grobe heraus komme, lasset in jenem Safte 1½ Pfund Zucker zergehen, und diesen gelinde unter beständigem Abschäumen kochen, so daß ja nichts von Schaum zurück bleibe: Gebet alsdenn zwey Pfund von jenem Marke hinzu, und lasset alles unter stetem Umrühren so lange kochen, bis es sich vom Kessel löset; schüttet etwas klein geschnittene Citronenschalen, auch ein wenig gröblich gestoßene Nelken und Zimmet hinein; rühret alles wohl durch einander, füllet es in Formen oder Schachteln, und verwahret es an einem trocknen Ort.

Man kann auch das Gewürz ganz weglassen, welches fast besser ist.

Quitten in Stücken einzumachen.

Schneidet die geschelte Quitten in vier Stücke, leget diese in frisches Wasser; Kochet die Schelfe nebst

den ausgeschnittenen Kernen und Kernhäusern in fließendem oder Regenwasser recht weich, und seiget alles durch ein Tuch. In diesem Wasser kocht man die geschelte Quitten langsam in einem zugedeckten Gefäße, damit sie schön roth werden. Wenn sie weich genug sind, nimmt man sie heraus, spicket sie mit Citronenschalen, Zimmet und Nägelein. Wäget alsdenn die Quitten und nehmet zu 1 Pfund Quitten $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund Zucker, läutert solchen in dem Wasser, worin die Quitten gekocht worden, wenn er so dicke ist, daß er vom Löffel abtropfet, so leget die Quitten hinein und lasset sie langsam kochen, sie müssen stets unter dem Zucker gedrucket und umgekehret werden, das Gefäß muß auch zugedecket seyn, daß sie schön roth werden.

Nehmet darauf die Quitten heraus, leget sie auf eine Schüssel und lasset den Zucker allein dicker kochen. Alsdenn müssen die Quitten damit nochmal kochen, und hierauf füllet man sie in Gläser; sollte der Saft noch nicht dick genug seyn, so wird er allein so lange nachgekocht, bis er am Löffel sich in lange Faden ziehet. Wenn er etwas erkaltet ist, wird er übergegossen: sollte er nach einigen Tagen wieder dünne werden, wird er abgegossen und nachgekocht.

Quitten in Weinessig.

Schelet fünf bis sechs Quitten, schneidet sie in vier oder sechs Theile, kochet sie in kochendem Wasser weich; nehmet sie heraus, und lasset das Wasser auf einer Serviette abziehen, leget sie in Gläser oder Steintöpfe, streuet klein gebrochnen Zimmet und einige Nägelein darzwischen.

Kochet ein Quartier Weinessig mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, bis er dicke genug ist; wenn er kalt geworden ist, gießet ihn herüber.

Quittenwein.

Presset geriebene Quitten durch, thut den Saft in ein Glas, lasset ihn eine Nacht darin stehen, daß er sich setzt. Seiget ihn alsdenn durch ein Haaren Tuch; gebet das klare in Bouteillen, gießet oben ein wenig Mandel- oder Baumöl darauf, und setzt es in einem Keller.

Man zieht auch ein Wasser davon ab, und verfertiget verschiedene gute Arzeneyen daraus, wovon hier eine anzuführen genug seyn mag, die man zum Wohlschmacke nehmen kann, und welche in vielen Fällen vortreffliche Dienste leistet.

Quitten-Elixir.

Man schneidet Quitten klein, gießet Wein darauf, und lässet solches abziehen. Zu vier Quartier obgezogenem Wein nimmt man ein halb Pfund Canel, bricht solchen in kleine Stückchen, giebt ihn in eine Bouteille, und gießet den Wein darüber; weiter schneidet man Quitten klein, und presset etwa ein viertel Quartier Saft aus, lässet solchen mit ein halb Pfund Zucker läutern und gießet dieses, wenn es erkaltet, zu jenem; darauf lässet man es auf einem warmen Ofen acht bis vierzehn Tage lang distiliren: Die Bouteille muß aber mit einer Blase, worin eine Stecknadel gestecket worden, versehen, und in Sand oder auf einen Stein gesetzt werden, sonst springet sie. Nachher verwahret man dieses Quittenelixir in der Bouteille, und nimmt davon, wenn der Magen verdorben oder schwach ist, einen Löffel voll.

Quittenkern-Schleim.

Die Quittenkerne sind mit einem Schleime umgeben, den man im Wasser auflöset, und in verschiedenen Fällen, auch wol statt der Pomade in den Haaren gebraucht.

Fünf-

Fünfter Abschnitt.

Von den übrigen zu dem Birn-Geschlecht zu rechnenden Bäumen.

§. 87.

Vormals kannte man nur die drey beschriebene ähnliche Sorten, jetzt aber kommen noch drey andere hinzu, welch annoch erwehnen muß.

Es lassen sich diese drey desto eher bemerken, da sie keine Abänderungen unter sich haben.

§. 88.

Die vierte von dem Ritter Linne unter das Birngeschlechte gerechnete Frucht ist dessen Pyrus coronaria foliis serrato angulosis.

Es ist dieses ein amerikanischer vom Clyton zuerst bemerkter, und nach demselben vom Gronovius in dessen Flora virginica nur zweifelhaft angeführter Baum, unter dem Namen Malus sylvestris floribus odoratis. Kalm ist der einzige, welcher so viel ich weiß, eine ausführliche Nachricht davon gegeben hat, im III. Theil seiner Reisen S. 136. Die Engländer heißen ihn The virginian Crabb-Tree, und unter diesem Namen erhält man den Baum aus England, obgleich alle wilden Apfel bey ihnen Crabtree heissen. *Duhamel* nennet ihn Pommier de Virginie à fleur odorante. Die Frucht ist klein, einem Apfel ähnlich, von saurem Geschmack, und nicht eßbar; bloß verdienet der Baum wegen des angenehmen Geruchs der Blüte da, wo man eine Abwechselung von meh-

rern

rern Bäumen zu haben wünſchet, gepflanzet zu werden. Das Laub hat viel ähnliches von unſern Apfeln, nur hat es an beyden Seiten ein Paar tiefe Einſchnitte, welche ihm einige Aehnlichkeit geben mit dem Laube von jungen friſchen Weisdornen, welche groß und an beyden Seiten nur wenig eingeſchnitten ſind. Sein Wachsthum kömmt mit dem vom Apfelbaume gleich, nur bleibt er klein.

§. 89.

Die fünfte erſt neulich vom **Ritter Linne** entdeckte Sorte nennet er Pyrus baccata.

Dieſe macht einen ſchönen Baum, träget Blüte, wie ein gemeiner Apfelbaum, aber nur kleine Früchte in der Größe unſerer Heidel- oder Bickbeeren, welche zum Eſſen nicht taugen; dahero dieſe Sorte hier nur erwehnt zu haben genug ſeyn kann.

§. 90.

Die ſechſte iſt die Pyrus Polwilleriana J. B. H. T. 1. p. 59.

Ich bin zweifelhaft, ob der **Ritter Linne** dieſen Baum irgendwo angeführet habe, und unter welchem Namen; wie denn deſſelben nur ſelten und unvollkommen Erwehnung geſchiehet. Aus den Baumſchulen der Carthäuſer in Paris erhält man ihn unter dem Namen Lazeroles rouge: Ich habe ihn aus der Schweiz unter dem Namen von **Lazerolenbirn** erhalten, in des *Knoop* Pomologia iſt dieſe Frucht unter dem Namen der **Mehl-** oder **Horniſſenbirn** abgebildet. Hier iſt die Beſchreibung davon.

Die Wurzel habe nicht geſehen; weil er auf Weisdornen oder Birnſtämmen gleich andern Birnen gepfropfet wird.

Der

Der Baum und **das Holz** gleichen dem Apfel-Holze; er treibt wenige, kurze und ziemlich starke Zweige. Die **Borke** ist braun, glatt, doch etwas wollicht an jungem Holze. Die **Knospen** sind röthlicht, und gleichen denen von den Mispeln.

Die Blätter sind groß, oval, tief, scharf, und unordentlich gezacket, acute serrata, oben wollicht, unten weiß; sie gleichen sehr dem Apfellaube, und kommen aus den Knospen doldenweise hervor.

Die Blüte, Inflorescentia: Die Blumen kommen aus denen schon im vorigen Jahre gebildeten Knospen, gleich den Birnen, büschelweise an ästigen in Gabeln getheilten Stielen hervor, Flores Corymbosi; pedunculis dichotome ramosis.

Die Blütblätter, sitzen am Anfange der Stiele, und sind lang, dünne, Faden ähnlich, folia floralia longa, linearia, decidua.

Der Kelch, ist fünffach getheilet, wie an den Birnen, und wächset demnächst in eine Frucht aus. Perianthium monophyllum, concauo-patens, quinque dentatum, persistens.

Die Blume, bestehet aus fünf länglich ovalen ausgehölten Blättern, welche zwischen den Einschnitten des Kelchs heraus wachsen, Petala quinque, subrotunda, concaua, incisuris calycis inserta.

Die Staubfäden, an der Zahl zwanzig, wachsen aus dem Kelche, sind kürzer als die Blumenblätter, und übergebogen. Filamenta viginti, subulata, calyci inserta, corolla breuiora.

Die Staubkölbchen, sind länglicht, in die Höhe gerichtet, zweyfurchig, Antheræ oblongæ, erectæ, bisulcæ.

Die

Die Staubwege, gehen Faden ähnlich gerade aus, ſteben in die Höhe in der Länge der Staubfäden an der Zahl vier bis fünf. Styli erecti, filiformes, longitudine ſtaminum, quatuor vel quinque; ſtigmata ſimplicia.

Das Eychen, im Grunde des Kelches: Germen infra receptaculum.

Das Saamenbehältnis, der Kelch wächſet in einen länglich runden, faſt eyförmigen Apfel aus, oben mit einem Auge, in der Mitte ſind vier bis fünf membraneuſe Fächer. *Pericarpium*, Pomum ſubrotundum, umbilicatum, carnoſum, loculis membranaceis; quatuor vel quinqueloculare.

Die Saamen in jedem Fache zwey, wie an den Birnen. Semina in ſingulis loculis bina, oblonga, obtuſa, baſi acuminata, hinc convexa inde angulata.

Anmerk. Die Frucht hat die Geſtalt einer Birn, auch eben ſo ſteinigtes Fleiſch: Iſt aber kleiner, mehr mehligt, und von gelblichem Fleiſche, der Geſchmack iſt zwar ſüß aber unſchmackhaft, fadde.

Die großen Büſchel; die äſtigen Stiele; und die Blütblätter unterſcheiden ſie von den gemeinen Birnen; noch mehr aber die Blätter und das Wachsthum des Holzes, welches mehr einem Apfelbaum ähnlich kommt. Wenn der Baum blühet, ſollte man ihn für einen Sorbus oder Cratægus halten.

Man kann den Gärtnern, welche dieſen Baum nicht kennen, aufgeben zu rathen, zu welchem Geſchlecht er gehöre. So lange ſie keine Früchte ſehen, werden ſie auf einen Apfelbaum rathen, und wenn ſie die Blumen ſehen, gar ungewiß werden.

Ich habe in den Blumen und Früchten oft nur vier Staubwege und Fächer gefunden; da aber die mehr-

mehrsten, wie die Birnen überhaupt, deren fünfe haben, so sehe jenes nur als was zufälliges an.

Unterdessen sind die angeführten Merkmahle hinreichend genug, um diesen Baum als eine besondere Sorte, Speciem, vom Pyro zu betrachten, und ich werde ihn so lange, bis eine andere Benennung angenommen ist, Pyrus irregularis nennen.

Ich habe von dieser Birn hochstämmige Bäume gezogen, die aber nicht tragen; es scheint also, daß sie sich besser zu Zwergbäumen schicke. Sie verdienet mehr der Seltenheit als des Nutzens wegen einen Platz.

Dritte

Dritte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Vom Steinobst überhaupt.

§. 91.

Unter Steinobst (§. 5.) verstehen wir weiche fleischichte, in der Mitte nur einen harten Kern enthaltende Baumfrüchte.

Da die Kerne oder der eigentliche Saamen von diesem Steinobste mit einer gar harten steinähnlichen Schale umgeben zu seyn pflegen, so nennen wir diese Steine, und die solche enthaltende Früchte, Drupæ, Steinobst, Fruits à noyeau.

§. 92.

Zum Steinobst rechne folgende Geschlechter und Sorten.

1) Kirschen. §. 93.
2) Der Mahaleb oder Steinweichsel. §. 113.
3) Pflaumen. §. 114.
4) Schlehen und Kriechen. §. 126.
5) Apricosen. §. 127.
6) Kirschlorbeeren. §. 140.
7) Vogelkirschen. §. 140.
8) Pfirschen. §. 141.
9) Glatte Pfirschen oder Brugnons. §. 159.
10) Mandeln. §. 160.
11) Cornelkirschen und cornus herbacea. §. 166.
12) Oliven. §. 170.
13) Taxus. §. 174.

Die ersten sieben Sorten machten die alten Botanici fast zu so viel Geschlechtern, und legten einem jeden einen besondern Namen bey; Der **Ritter Linne** hat aber angemerket, daß gar kein Unterscheidungszeichen um dieselben zu trennen, übrig bleibe, und hat also alle sieben unter dem einzigen Geschlechts-Namen Prunus nunmehro zusammen gezogen: Ich behalte unterdessen die einmal angenommenen deutschen Geschlechts-Namen um so eher bey, da bey einigen, vornemlich bey Kirschen, Pflaumen und Pfirschen Unterabtheilungen zu machen nöthig ist.

Zweyter Abschnitt.

Von Kirschen.

§. 93.

So leicht ein jeder eine Kirsche und einen Kirschenbaum von einem Pflaumen- oder Apricosenbaume unterscheidet, so schwer hält es, die eigentliche Note, woran man sie erkennet, zu bestimmen.

Der aufmerksame **Ritter Linne** hat seine Zuflucht zu den Blättern nehmen müssen, und zu deren Lage in den Knospen, ehe sie mal herausbrechen; und diese sind an den Kirschen aus der Mitte zusammen gebogen, conduplicata, an den Pflaumen aber aufgerollet, convoluta, und mehr länglicht; an den Apricosen hingegen fallen sie ins Herzförmige.

Die eben zuerst benannten sieben Sorten von Früchten kommen darin überein, daß sie eine weiche saftige Frucht und in der Mitte einen harten etwas plattgedruck-

gedruckten, oben ganz spitzen und unten spitz zugehenden, an beyden Seiten nach der vordersten Kante ausgefurchten Kern haben; und daselbst hat die Frucht außen eine oft mehr, oft weniger merkliche Naht, Sulcum.

An den Kirschen, Pflaumen und Apricosen sitzen die Früchte an einzelnen Stielen; an den Padis aber sitzen an einem gemeinschaftlichen Stiele, Racemo, mehrere Früchte mit kurzen Stielen, welche nur wenig Fleisch haben, daher eigentlich zur Speise nicht zu gebrauchen sind.

Die **Kirschen** haben einen langen dünnen Stiel, und obgleich einige darunter sind, welche man kurzstielicht nennet, so bleibt der Stiel doch länger, als die Frucht, die äußre Schelfe der Frucht ist allemal glatt und glänzend ohne Staub.

Die **Pflaumen** haben durchgehends einen kurzen Stiel, und die Frucht ist mit einem feinen Staube gleichsam gepudert.

Die **Apricosen** haben gar keine Stiele, Fructus sessilis; und die Haut ist etwas rauh wie Leder anzufassen, ohne daß sie mit einer sichtbaren Wolle bedecket wären.

§. 94.

Nach dem **Ritter Linne** giebt es vier Hauptsorten von Kirschen, nemlich 1) unsere gemeine **Garten-Kirsche**, Prunus cerasus. 2) Eine **wilde Vogel-Kirsche**, Prunus avium. 3) Die **Steinweichsel oder Tintebeer**, Prunus mahaleb. 4) Die **Canadensische Kirsche**, Prunus canadensis. Ich wäre aber geneigt, unter unsern Garten-Kirschen mehrere Hauptarten anzunehmen.

Wir können billig alsdenn sagen, daß mehrere Hauptarten sind, wenn jede durch Kerne jedesmal fortgepflanzet wird, und nie in eine andere ausartet, wenn auch gleich von jeder mehrere Spielarten und Abweichungen erfolgen können: Denn, wie der **Ritter Linne** sich in Flore Lapp. p. 155. selber ausdrücket: Quando natura genera distincta esse dictitat, valet magis in his minima nota distinctionis, quam in aliis sæpe generibus maxime sensibilis. Wenn eine Varietät vor der andern nutzbar ist, so haben wir mehr Ursache, der Natur zu folgen und uns solche besonders zu bemerken, wenn wir auch nur das geringste Kennzeichen haben, als uns um andre durch handgreifliche Kennzeichen unterschiedene, aber keinen Nutzen habende Geschlechter zu bekümmern. Dieserwegen trennet der **Ritter Linne** die wilde Tulpe, Tulipa sylvestris von der Garten-Tulpe, Tulipa gesneriana; Den rundblättrigen Judasbaum von dem herzförmigen Cercis siliquastrum und canadensis. Nun finde ich z. E. den Unterscheid zwischen den weissen und schwarzen Kirschen weit merklicher als jenen; jede pflanzt sich fort und bringet eine Menge Spielarten hervor; nie aber wird man finden, daß der Saamen von einer Sorte in eine andere ausarte.

Die eigentliche gemeinste Sorte, welche der **Ritter** zur Stammmutter aller übrigen annimmt, und welche man hin und wieder in Hölzern findet, ist die **gemeine Twieselbeere**, vom gemeinen Manne nach der Niedersächsischen Mundart auch wol **Karsebeere**, auf französisch Le Merisier genannt, Cerasus actiana, L. The black cherry, or Mazzard engl. Eine kleine länglichte herzförmige Frucht von mehrentheils schwarzer oder dunkelrother Farbe und Saf-

te,

te, wenigem Fleische, sehr süßem Geschmacke, großem länglichten eyrunden Steine, und langem Stiele. Der Baum wächset gerade in die Höhe, macht einen geraden schönen Stamm, und treibt gerade und starke Zweige. Das Laub ist länglicht, und zusammen gebogen.

Die **zwote** Hauptsorte, hat eine kugelrunde, fast schwarze Frucht; mit dunkel rothem sauren Safte, dicker Schelse, herben, wenigem Fleische, runden etwas plattgedrucktem Kerne, und kurzem Stiele. Der Baum bleibt klein, treibt nicht in die Höhe, sondern kleine schwanke hangende Reiser: Das Laub ist mehr rund und platt, auch dunkeler; Die Borke ist schwärzlicht und nicht so platt: Cerasus austera L. Cerasus acidissima sanguineo succo C. B. auf deutsch **schwarze saure Kirschen** genannt.

Beyde unterscheiden sich so weit unter einander, daß die Stämme nicht mal Art haben, wenn ein Auge von der einen Sorte auf einen Stamm von der andern gesetzt wird.

Die **dritte** Hauptsorte, welche gleichsam das Mittel von jenen beyden ist, hat runde, etwas plattgedruckte, große Früchte mit rother Schelse, weissem süßlichen Safte, und kurzem dicken Stiele. Das Laub ist größer, heller, breiter, die jungen Reiser mehr weiß, und das Wachsthum ist nicht voll so sperhaft wie von jenen.

Diese nennen wir, weil die Frucht halb klar und fast durchsichtig ist **Glaskirschen.** Cerasus Juliana L. Cerasus carne tenera & aquosa. C. B.

Die **vierte** Hauptsorte, welche aber eigentlich zu der ersten gehöret, kommt mit derselben im Wachsthum und an Gestalt der Früchte überein, nur das die

Kirsche weiß ist, und ganz klaren Saft hat. Diese nennen wir **weisse Twieselbeeren.** Diese trifft man eigentlich in den Hölzern nicht wild an, sondern die Twieselbeeren sind entweder schwarz oder doch dunkel roth.

Die fünfte Art wilder Kirschen Prunus avium L. Cerasus major seu sylvestris, fructu subdulci, nigro colore inficiente B. P. soll sich vornemlich dadurch unterscheiden, daß die untere Seite des Laubes rauh ist. Ich bin aber noch zweifelhaft, ob es nicht mit der ersten wilden Kirsche einerley ist.

Die Canadensische Kirsche wächset niedrig und buschweise, hat nur eine bittere Frucht. **Miller** nennet sie Ceratus foliis lanceolatis, glabris, integerrimis, subtus caesiis, ramis patulis. **Duhamel** aber, Rayouminer, Nega, oder Minel. Sie schicket sich gut zu Einfassungen, nicht aber zum Essen, hat übrigens viel ähnliches mit unsern wilden Kirschen.

Von den Steinweichseln wird in dem folgenden Abschnitte gehandelt.

§. 95.

Ich lasse nun dahin gestellet seyn, ob jene erste vier Hauptsorte alle ursprünglich sind, oder von einer herkommen; wenn ich aber gegenwärtig Kerne aussäe, so bringt jede die nemlich Art wieder hervor, und artet nie in die andere aus: Alle Spielarten, welche wir in den Gärten bauen, oder noch aus Kernen ziehen, lassen sich zu einer von diesen Sorten rechnen.

Alle Gartenkirschen, deren ich an die sechzig Abänderungen bey mir zähle, werden derowegen von mir in vier Haufen getheilet.

1) Schwar-

1) Schwarze süße Kirschen. §. 96.
2) Weisse süße Kirschen. §. 97.
3) Schwarze saure Kirschen. §. 98.
4) Helle Glaskirschen. §. 99.

§. 96.

1) Von den schwarzen süßen Kirschen haben wir zweyerley Abänderungen.

Sie sind zum Theil saftig, weich und mehr rund; haben auch einen runden Stein; so nennen wir sie schlecht weg **schwarze Kirschen**, oder **Weichseln**, **Kastebeer**; auf holländisch Kriecken, auf französisch Guignes.

Oder sie sind lang, herzförmig, und haben einen langen Stein, auch härteres Fleisch, so nennen wir sie **schwarze Herzkirschen.** Des Cerises d'Espagne, ou Coeurets noirs.

§. 97.

2) Die weissen Kirschen kann man eben wie jene in zwo Unterabtheilungen theilen.

Die runden weissen, heissen schlecht weg **weisse Kirschen.** Des cerises blanches.

Die langen herzförmigen nennen wir auch **weisse Herzkirschen.** Des Coeurets blancs, oder wenn sie bunt sind, des Bigarreaux. Einen Herzkirschenbaum nennet **Dühamel** Bigarreautier.

Merkwürdig ist, daß es keine weisse saure Kirschen giebt, da wir sowol schwarze als rothe oder braune von beyderley Geschmack haben.

§. 98.

3) Zum dritten Haufen rechnen wir ebenfalls zweyerley Kirschen.

1) Recht saure, schwarze beym Tragus **Emmerling**, **Bloderkirschen** genannt. Wenn solche groß, schwarz, und saftig sind, nennet man sie **Morellen**, **Amarellen**, holländisch Moerellen.

2) Säuerlich süße Kirschen, des aigredoux. Diese sind mit die angenehmsten von Geschmack. Des Griottes auf französisch: Die Holländer nennen diese und alle weiche Kirschen, Kerssen.

§. 99.

Von den Glaskirschen giebt es keine Abänderungen: Die Franzosen nennen sie Cerises à courte queuë. Guindoliers.

Die vorerwehnten säuerlich süßen sind gleichsam das Mittel zwischen den sauren Morellen, und den Glaskirschen. Ich vermeine auf diese Weise, die unterschiedene Veränderungen aus einander gesetzt, und die Namen deutlich gemacht zu haben; da sonst öfters solche verwechselt und ein vor dem andern gesetzt werden. **Quintinye** bemerket, daß man in Poitou Guignes nenne, was in Paris Cerises, Cerise, was Merise; und Guindoux, was Griottes heiße; und eben so gehet es in Deutschland.

Es beruhet nun darauf, ob man an dem Laube, Knospen, Blumen, oder Holze noch Kennzeichen entdecken kann, um jede Sorte genauer zu bestimmen.

§. 100.

Alle Kirschen kommen der Form nach überein, daß sie eine runde glatte Kugel vorstellen mit einer zu Zeiten kaum merklichen Nath.

Die Haut ist glatt, glänzend, und nicht so gepudert, wie bey den Zwetschen.

An

An der einzigen Brusselsche Bruyne ist die Nath merklich, und man kennet diese daran.

An den Herzkirschen gehet die Frucht spitz zu. Fructus turbinatus & quasi quadrangulus.

An den Glaskirschen ist die Frucht etwas platt gedruckt.

Gereiselte Kirschen, wie bey den Äpfeln (§. 63.) haben wir nicht.

§. 101.

Die größesten Kirschen hält man für die besten.

Sonderlich wenn sie einen kleinen Stein haben.

Die größeste Kirsche ist die holländische Groote Princes; welche aber doch im Durchschnitte noch keinen Zoll hält. Die gemeinen wilden haben ohngefehr vier bis fünf Linien im Durchschnitte, und wenn sie dieser Maaße nahe kommen, nennet man sie klein.

§. 102.

Die Farbe bey den Kirschen ist weiß, bunt, roth, braun, hellroth, schwarzbraun.

Weiß nennen wir, wenn sie zwischen Schwefel und Citronen gelb ins Weisse spielen; denn weiß ist sonst keine Kirsche.

Mir ist nur eine einzige weisse Kirsche, welche gar nichts rothes hat, bekannt; solche nennet man auf Deutsch die **Wachskirsche**, weil sie die Farbe vom gelben Wachs hat.

Die mehrsten weissen Kirschen haben an einer Seite roth untermenget, so nennen wir sie **bunt**.

Die **hellrothen** Kirschen, sonderlich die Glaskirschen, haben über und über einerley Farbe, außer die Muscatkirsche, Le Muscat rouge, ist oben an der

Spitze weislicht, als wenn die rothe Farbe verblichen wäre.

Theils rothe Kirschen werden mit der Zeit schwarz, alsdenn nennen wir sie, ehe sie die völlige Schwärze erhalten, **braun**. So wird unsere gemeine Maykirsche, wenn sie recht reif ist, braun. Die Holländer haben die Brusselsche bruyne. Die Farbe hat auf den Geschmack keinen Einfluß.

§. 103.

Der Stiel ist, wie schon erwehnet worden, bey den mehrsten Kirschen lang, (§. 93.) er behält die grüne Farbe, und ist gemeiniglich etwas gebogen.

Die Glaskirschen haben die kürzesten; die sauren etwas längere; und die Twieselbeeren die längsten Stiele.

Wenn die Kirschen voll sitzen, und freudig wachsen, sind oft vier oder fünf Kirschen an einem gemeinschaftlichen Stiele dolkenweise zusammen gewachsen.

§. 104.

Das Fleisch bestehet bey den mehrsten Kirschen aus Safte.

Eine Kirsche ist nächst dem Weine die saftigste Frucht von allem Obste, die Herzkirschen haben etwas mehr Bestandtheile, und die Groote Princes hat lauter vest Fleisch, welches man schneiden kann, ohn daß merklicher Saft heraus lauft.

§. 105.

Bey dem Safte ist theils dessen Farbe, theils der Geschmack zu beobachten.

Die

Die Farbe ist bey den mehrsten weiß, oder fällt ins röthliche: Bey den schwarzen sauren ist er dunkelroth und färbet stark, (§. 94.) dem Geschmack nach ist der Saft süß, oder sauer, oder säuerlich süß.

§. 106.

Einen merklichen Geruch haben die Kirschen überall nicht.

Man kennet auch keine mûsquirte Kirschen. Wir haben zwar die rothe und schwarze Muskatkirsche, sie haben aber nichts parfümirtes.

§. 107.

Die Güte der Kirschen bestimmet der Saft.

Der Saft muß etwas haben, welches unsere Zunge auf eine angenehme Art reizet.

Eine süße, aber unschmackhafte (fadde) Kirsche finden wir daher schlecht, und wenn der Saft so sauer ist, daß er den Mund zusammen zieht, ist er uns unangenehm.

Hat hingegen eine süße Kirsche etwas weinhaftes, welches den Geschmack erhebet; oder das Saure ist durch eine eingemischte Süßigkeit gedämpfet, so finden wir einen Wohlschmack daran. Daher werden die mehrsten den weinsäuerlichen süßen Kirschen den Vorzug einräumen. Z. E. Le Muscat rouge, Le Muscat noir, Pragsche Muscadel, Brusselsche bruyne, Amarant Kirsch, La Cerise royale. Es ist nur Schade, daß die erstern Arten selten und wenig Früchte zu bringen pflegen.

§. 108.

Die Zeit der Reife von allen Kirschen fällt bey uns von der Mitte des Junius bis Ende des Julius.

Die

Diese frühe Maykirsche, La cerise precoce, ist die erste, und wenn sie an einer warmen Mauer gezogen wird, kann man sie schon zu Anfang des Junius essen.

Die doppelte Maykirsche, die Duk-Cherry folgen. Eine Varietät davon ist die holländische Folger, welche deswegen so genannt wird, weil die Früchte davon nicht zugleich reif werden, sondern sich einander folgen. Die schwarze Herzkirsche macht den Beschluß, und die groote Princes ist die allerletzte.

Um Kirschen lange zu haben, hilft man sich, wenn man einige Bäume schattigt und gegen Norden setzt, man muß aber dazu wohltragende Arten nehmen, z. E. die holländische Krieck van den Broek, die Morellen.

§. 109.

Um gute Früchte zu haben, kann man solche auf wilde Stämme oculiren und absäugen; oder man zieht gute Stämme aus Kernen; oder man lässet sich die beliebigen Arten aus Baumschulen kommen.

Beym Oculiren hat man zu achten, daß süße Kirschen auf süße, und saure auf saure Stämme oculirt werden, sonst wachsen sie nicht so gut.

Bey den Kirschen kann man am leichtesten neue gute Spielarten aus Kernen, sonderlich von den weissen Kirschen, ziehen. Dergleichen Stämme wachsen geschwind, tragen bald: Ihre Früchte sind zwar gemeiniglich etwas kleiner, als die von den Hauptsorten, aber eben so schmackhaft, und häufiger. Aus den Kernen von schwarzen Kirschen wachsen gemeiniglich nur Zwieselbeeren.

Kir-

Kirschen lassen sich nicht gut pfropfen, es wird dazu eine geschickte Hand erfordert, durch Absäugen geschiehet die sicherste Vermehrung.

In Frankreich und England wird wenig aus Kirschen gemacht; man hat dort nur wenig Arten. Die besten Sorten erhält man in Holland, und in den deutschen Baumschulen.

Kirschen lassen sich in Treibkasten nicht gut treiben, außer der frühen May- und andern sauren Kirschen. Sie gerathen am besten in freyer Luft.

Stark beschneiden darf man sie nicht, und dennoch müssen die Bäume, sonderlich von den weissen Kirschen öfter gestutzet werden, sonst treiben sie zu sehr in die Höhe, und man kann die Früchte nicht abbrechen.

Kirschen an einem Spalier gegen Mittag pflegen nicht viel zu tragen; Man bekleidet hingegen die Wände gegen Abend und Mitternacht damit; da denn die Früchte viel später, und von den Morellen oft im October erst reif werden, aber auch von schlechtem Geschmack sind.

§. 110.

Als besondere Spiele der Natur sind noch zu bemerken.

1) **Die Kirsche mit gefüllter Blume.**
2) **Die Bouquetkirsche.**
3) **Die stetsblühende Kirsche.**
4) **Die Zwergkirsche.**

1) Von der doppelten Kirsche sind verschiedene Arten, als eine gefüllte Twieselbeere: Le Merisier à fleur double: Diese hat schöne große Blumen wie kleine weiße Rosen, welche aber gänzlich unfruchtbar

bar sind, und in der Mitte statt des Staubweges zwey kleine Blättchen, folia stipulacea haben, also niemalen ansetzen.

Man hat weiter eine saure Kirsche mit gefüllter Blume, Le Cerisier à fleur double, an welcher die Blumen kleiner und weniger gefüllt sind, also noch zu Zeiten reife Früchte bringen.

Außerdem will man noch eine dritte Art haben, die gut tragen soll.

2) Die Bouquetkirsche, La Cerise à bouquet ou à trochets; Cerasus racemosa vno pediculo plura. B. zeiget eine andere Art von gefüllten Blumen. Denn an statt, daß sonst in jeder Blume nur ein Staubweg ist, sind hier verschiedne, deren jeder ein besonders Eychen befruchtet, und von denen zu Zeiten zwey, drey bis fünf an dem nemlichen Stiele zur Reife kommen.

3) Die stets blühende Kirsche gehöret mit unter die gefüllten; denn der Blumenknospen, statt bloße Blumen zu bringen, wächset in ein zartes herunterhangendes Reis aus, an welchem die Blumen eine nach dem andern bey jedem Knospen einzeln hervor kommen und blühen, auch so nach einander reif werden, so daß der Baum bis im Herbst blühet und Frucht bringet. Die Franzosen heißen diese, La Cerise à grappes. Cerasus semper florens.

4) Die Zwergkirsche, Cerasus pumila *Linn.* bringet schlechte kleine Früchte; gehöret also nicht hieher, giebt sonst in Plantagen einen artigen Baum.

Ich finde auch eine Kirsche ohne Steine, Cerasus sine officulis im **Tournefort** angeführt, kenne sie aber nicht.

§. 111.

§. 111.

Die Kirschen werden nach ihrer Art genutzet.

Die weissen Kirschen auch die weichfleischichten schwarzen kann man fast nicht anders, als roh zu essen nutzen.

Die Glaskirschen schicken sich vorzüglich zum Einmachen mit Zucker, wozu man auch die Morellen gebraucht. Letztere gebraucht man zum Einmachen mit Essig, wozu sich aber die rechten sauren besser schicken. Diese werden auch, so wie die schwarzen Herzkirschen im Ofen getrocknet.

Von den schwarzen sauren Kirschen macht man Kirschwein, und es wird ein sehr gesundes und in vielen Krankheiten anzuwendendes Wasser davon übergezogen.

Faßkirschen einzumachen.

Eine gute Art, die Kirschen einzumachen, ist folgende: Man schüttet in ein klein recht dicht gemachtes Fäßchen von den besten Morellen mit kurzabgeschnittenen Stielen schichtweise, und allemal darzwischen feinen pulverisirten Zucker. Damit die Zwischenräume angefüllet werden, muß man das Faß im Einfüllen öfters rütteln. Auf ein Faß von 6 bis 7 Quartier rechnet man 4 Pfund Zucker, auch in kleine Stücke gebrochenen Kanel und Gewürznelken, von jedem 1 Quentin. Wenn das Faß voll, lässet man es vierzehn Tage lang offen liegen.

Nach ein Paar Tagen gerathen die Kirschen in heftige Gährung, das Faß muß alsdenn täglich einige mal gerühret werden; nach vierzehn Tagen wird das Faß zugespündet. Dergleichen Kirschen schmecken fast, als wären sie mit Brandtewein eingemacht. Es ist also besser, daß man den Zucker vorher läutert,

und

und so übergiebt; da man denn das Faß gleich zuspunden und vest verpichen soll, damit es keine Luft erhalte. Man kehret es sodann alle Tage einmal das unterste zu oberst; und füllet, wenn ein Faß angebrochen worden, die Kirschen lieber in mehrere Gläser.

Kirschen zum Braten auf andere Art.

Nehmet schwarze reife Kirschen; entlediget solche von Stielen und Steinen; drucket sie durch ein Haaren Tuch: Hebet den herauskommenden Saft eine Nacht im Keller in einer Bouteille auf.

Des andern Tages nehmet schöne reife schwarze Kirschen, schneidet die Stiele kurz ab, daß man sie dran eben anfassen kann; wieget zu 1 Pfund Kirschen 2 Pfund Zucker ab; lasset diesen mit ein Drittel von jenem Safte und zwey Drittel Essig gelinde unter beständigem Abschäumen kochen, und darauf in einem irdenen Gefäß erkalten; füllet inzwischen die Kirschen in Gläser mit etwas darzwischen gestreueten Gewürznägelein; Gießet den kalten Zucker überher, und bindet die Gläser mit Blasen vest zu.

Essigkirschen.

Packet in ein Glas schichtweise erst geriebenen Zucker, und alsdenn schwarze saure reife Kirschen ohne Stiele bis das Glas voll ist. Gießet starken gekochten und erkalteten Essig überher; bindet das Glas nur mit Papier zu, stecket mit einer Nadel hin und wieder Löcher durch; Lasset das Glas eine Zeitlang an der Sonne stehen, und verwahret es hernach an einem trocknen Orte.

Man isset alle bisher beschriebene Kirschen zum Braten.

Mit Zucker werden die Kirschen auf mancherley Art eingemacht; Folgende scheint mir aber eine der bequemsten zu seyn.

Neh-

Kirschen mit Zucker einzumachen.

Nehmet zu 1 Pfund schwarzen Kirschen so viel geriebenen feinen Zucker; zu rothen aber etwas weniger; packet die Kirschen mit dem Zucker schichtweise in eine Pfanne, so daß die unterste und oberste Schicht von Zucker sey; presset andere Kirschen durch, gießet von dem Safte so viel über jene, bis sie bedeckt sind; lasset sie einmal aufsieden, und darauf die Nacht mit einem überdeckten Tuche so stehen, des andern Tages aber wieder kochen, bis die Kirschen klar sind. Sollte der Saft sodann noch nicht dick genug seyn, werden die Kirschen vorher heraus genommen und in Gläser gethan; der Saft aber wird besonders zu seiner Dicke gekocht, und kalt darüber gegeben.

Trockene eingemachte Kirschen.

Glaskirschen oder Amarellen trocknet man also: Thut die Kerne heraus; läutert zu fünf viertel Pfund Kirschen ohngefehr 1 Pfund Zucker, wenn er anfängt zu kochen, schüttet die Kirschen hinein; lasset sie ein Paar mal aufkochen; gießet den Zucker ab, lasset ihn auf die Hälfte einkochen, schüttet die Kirschen wieder hinein, und lasset sie bis den andern Morgen darin stehen bey einem warmen Ofen. Setzet sie den folgenden Tag wiederum aufs Feuer, und wenn der Zucker kochen will, so nehmet sie ab, gießet den Zucker durch einen Durchschlag davon, und lasset sie auf mit Zucker bestreutem Papiere beym Ofen trocknen. Will man den Kirschen ein bessers Ansehen geben, so lässet man eine ganze Kirsche am Stiele, und stecket an diesen noch fünf andere geöfnete und von den Steinen gereinigte Kirschen.

Trockene Kirschen ohne Zucker.

Die französische Cerise de Montmorenci kann man auch ohne Zucker am Ofen trocknen, und als eine Konfitüre aufsetzen.

Kirschensaft.

Am nützlichsten ist, wenn man die sauren Kirschen zu einem dicken Saft einkocht; man setzt die Kirschen, nachdem die Stiele abgerupfet worden, in einem Kessel aufs Feuer, so zerkochen sie; man rühret sie, damit sie nicht anbrennen, fleißig mit einem Holze um, bis sie allerseits zerplatzet sind, und von den Steinen los gehen, alsdenn reibet man sie durch einen Durchschlag, daß die Steine zurück bleiben, und kochet den Saft unter stetem Umrühren ohne zugethanes Wasser oder Zucker so lange, bis er zu einem dicken Rob oder Brey wird, und erkaltet sich schneiden lässet; darauf füllet man ihn in einen steinernen Topf, und verwahret ihn in einem trocknen Zimmer, so erhält er sich mehrere Jahre. Sollte er oben schimmlicht werden wollen, so setzet man den ganzen Topf etwas in einen Backofen, nachdem das Brot herausgenommen worden, so wird er wieder gut. Man kann von diesem Rob zu Saucen, und in Torten gebrauchen, auch Kirschwein davon machen; Da man denn aber auch klein gestoßene Steine dazu nehmen muß.

Kirschwein.

Den Kirschwein macht man ohngefehr auf die Weise, wie beym Schlehwein oben S. 121. gezeiget worden; es muß aber etwas Zucker dazu, welcher vorher geläutert worden. Der Kirschwein verträget auch etwas Zimmet, so hält er sich besser.

Kirschenextract.

Man bereitet auch folgender Maaßen einen Kirschen-Extract, woraus man allemahl Kirschwein machen kann. Lasset von den schwarzen sauren Kirschen mit samt den Kernen recht klein stoßen; presset sie durch, und lasset den Saft nochmahl, damit er recht klar werde, durch ein Haartuch laufen: Thut sodann ohngefehr zu ein Quartier Saft ein Pfund fein gestoßenen weissen

Zucker,

Zucker, rühret ihn so lang bis er zergangen ist; und füllet den Saft in Bouteillen. Diese müssen recht rein und trocken seyn: Man giebt in jede ein Paar Stück Negelken und ein klein Stück Zimmet, pfropfet sie recht zu, verpichet sie, und setzt sie in Sand in den Keller.

Kirschbrantewein.

Man stößet eine Parthey von den besten schwarzen sauren Kirschen mit den Kernen, giebt solche in ein Glas, gießet Franzbrantewein überher; lässet es einige Tage stehen, rüttelt es aber fleißig um. Wenn der Brantewein alle Kraft aus den Kirschen gezogen hat, wird er abgegossen, und die Kirschen ausgedruckt; alsdenn gießet man den Brantewein über frisch gestoßene Kirschen, und verfähret wie vorhin: Endlich nimmt man auserlesene frisch abgepflückte Kirschen, schneidet die Stiele kurz ab; thut sie in eine Flasche, gießet jenen Brantewein darüber; schüttet nach Belieben geläuterten Zucker hinzu, und verwahrt es zum Gebrauch.

Kirschratafia.

Auf eine kürzere Art giebt man die gestoßenen Kirschen in einen steinern Topf mit Zucker und ein wenig Zimmet; gießet Franzbrantewein darüber, lässet es acht Tage an einem kühlen Orte stehen. Reibet alsdenn alles durch ein Haaren-Tuch, und verwahret den klaren Saft in wohlvermachten Bouteillen. Er hält sich Jahr und Tag, und wird unter Wein gemischet.

§. 112.

So angenehm der Geschmack der Kirschen ist, so sehr ist zu bedauren, daß sie sobald passiren, und daß man kein Mittel weiß, sie zu erhalten.

So wie eine Kirsche reif ist, muß sie gepflücket und gegessen werden; sie faulen sonst gleich, vornemlich in regnigtem Wetter. Zudem ist es eine angeneh-

me Speise für die Vögel; gegen welche man sie, da in der Jahrszeit noch kein Korn reif ist, kaum vertheidigen kann.

Dritter Abschnitt.

Von den Steinweichseln, und Prunus avium.

§. 113.

Den Kirschen kommt am nächsten der Steinweichselbaum; Prunus Mahaleb. (§. 92.) The Rock, or Perfum'd Cherry auf engl.

Es kann aber derselbe nicht zum Essen genutzet werden; ich erwehne ihn blos, um keinen zu diesem Geschlechte gehörenden Baum vorbey gehen zu lassen. Es werden davon die Kerne gebraucht, welche einen gar angenehmen Geruch geben. Die Franzosen nennen ihn Le Bois de St. Lucie, weil er ein schönes gelbes Holz giebt. Er unterscheidet sich von den Kirschen dadurch, daß er seine Blumen und Früchte büschelweise bringet, floribus corymbosis.

Vierter Abschnitt.

Von den Pflaumen.

§. 114.

Wir haben verschiedene Arten von Pflaumen, (§. 92.) welche sowol nach dem Geschmacke als nach der Form, der Farbe und dem Wachsthum unterschieden sind, dennoch

noch von einer Stammart hergekommen zu seyn scheinen.

Man hält den wilden Pflaumenbaum, welche wir **Hundspflaumen**, Pruna cerea minora præcocia I. B. H. 1. 189. **gelbe Spillinge**, zu nennen pflegen, für die Stammmutter. Er hat Stacheln, und träget kleine, runde, gelbe oder röthliche, mehlichte, unschmackhafte Früchte. Ich bin aber noch zweifelhaft, ob man nicht unsere gemeine Zwetschen Prunus damascena fructu oblongo dulci atro coeruleo auch billig als eine ursprüngliche Stammart ansehen müsse. Denn die Steine von diesen gesäet, bringen nichts als ähnliche Zwetschen, und haben auch Stacheln, also ein wildes Ansehen; aus den Kernen von jenen werden aber nie Zwetschen oder ähnliche Arten wachsen: wenn die Zwetschen cultivirt und oculiret werden, verlieren sie die Stacheln, erhalten ein zahmes Ansehen, und die Früchte werden größer. Vielleicht ist von diesen Zwetschen die Stammart, die oben S. 127. erwehnte Krecken, welche die Pflaumen mit den Schwarzdornen verbindet. (§. 126.)

§. 115.

Die Franzosen machen einen andern Unterscheid, und nennen Prunes solche, bey denen das Fleisch nicht von den Kernen losgehet; Mirabelles hingegen, in welchen der lose Kern keinen Zusammenhang mit dem Fleische hat.

Es scheint aber dieser Unterscheid nicht in der Natur gegründet, und nicht von Bestande zu seyn; Wir haben auch verschiedene Arten von Prunes und Mirabelles die sich gar zu ähnlich sind. Z. E. La prune verte und la Mirabelle verte.

§. 116.

Einen andern Unterscheid giebt die äußerliche Form, da einige kugelrund, andere aber länglicht sind.

Auch dieser Unterscheid allein dürfte nicht hinreichend seyn, um eine besondere Art zu bestimmen, indem wir ähnliche Pflaumen haben, welche nur Spielarten zu seyn scheinen, an welchen die Früchte theils rund, theils länglicht sind, z. E. die verschiedene Arten von Damas.

§. 117.

Ein drittes Merkmahl giebt die Farbe.

Denn die mehrsten Pflaumen sind entweder dunkelviolet, oder sie spielen aus dem gelblichen ins röthliche; nur wenige, welche Spielarten von letztern zu seyn scheinen, fallen ins weisliche oder grüne.

Alle Pflaumen sind mit einem blauen, bläulichen, oder weissen Staube bedecket.

§. 118.

Im Stiele, Fleische, Safte, Geschmack, Geruche kommen sie sich unter einander mehr ähnlich.

Der Stiel ist an allen dünne und kurz. Das Fleisch ist bey einer Art etwas fester, saftiger, oder mehlichter, als bey andern, allemal aber gelblicht von Farbe.

Der Saft hat allemal die nemliche Farbe, nur daß er zu Zeiten süßer ist. Der Kern richtet sich nach der Form der Frucht, und ist in den Zwetschen lang; in andern Pflaumen mehr oval; allemal aber platt gedruckt. Einen Geruch hat keine Pflaume. Zu einer guten Pflaume erfordert man ein saftiges, zar-

tes,

tes, feines, leicht schmelzendes Fleisch, und einen süßen, dabey parfümirten Saft, von angenehmen Geschmacke: wenn das Fleisch hingegen mehlicht, trocken und unschmackhaft ist, taugen sie nichts.

§. 119.

Die Zeit der Reife ist vom Julius an bis im September.

Einige Sorten kommen früher als die andern. La prune precoce ist die allererste. Die frühesten sind am mehrsten geachtet, weil sie eine Lücke ausfüllen, wenn die Kirschen aufhören, und ehe Pfirschen ankommen; die übrigen Pflaumen würden mehr geachtet werden, wenn nicht die zugleich reif werdende Apricosen und Pfirschen sie verdrängeten. Sie sind uns also vornemlich angenehm, wenn Pfirschen fehlen, und es ist nur Schade, wenn die Pfirschen vom Froste Schaden nehmen, daß die Pflaumen auch selten anzusetzen pflegen.

§. 120.

Die besten Pflaumen erhält man aus Frankreich, man kann sie auch durch Oculiren fortpflanzen.

Pflaumen lassen sich eher als anderes Steinobst durch Pfropfen vermehren, wenn der Spalt nur nicht ins Mark gemacht wird.

Zwetschen kann man gut aus Kernen und Ausschößlingen vermehren; Die gepfropfeten aber haben bessere und größere Früchte. Alle Pflaumenbäume lassen sich leichter als ander Obst ziehen, weil sie nicht so sehr ins Holz treiben. Sie wollen aber nicht stark beschnitten seyn, und tragen auch am alten Holze. Daher schicken sie sich nicht am Spalier.

§. 121.

Verwahren kann man Pflaumen so wenig als Kirschen.

Beyde sind dazu zu saftig. Doch kann man Zwetschen wol vierzehn Tage auf einer luftigen Kammer eßbar erhalten, zuletzt aber werden sie welk.

Man hat versuchet, sie in gläserne oder zinnerne Flaschen zu packen, die Luft heraus zu ziehen, und die Flasche in einen tiefen Brunnen zu hangen. Die daran zu wendende Mühe wird aber schwerlich belohnet werden.

Eine andere Vorschrift, um Pflaumen zu verwahren, ist folgende: nehmet schönen weissen Sand, waschet ihn in Wasser rein ab, daß das Wasser klar bleibet, und alle irdische Theile getrennet werden; lasset ihn auf einem Tuche in der Sonne recht trocknen. Packet die Pflaumen mit Stielen ehe sie recht reif werden, schichtweise in ein klein Tönnchen, füllet die Zwischenräume mit dem Sande aus. Schlaget den Deckel zu, und setzet das Tönnchen in ein trocknes Zimmer; so halten sich die Pflaumen lange Zeit. Ich habe es aber nicht versuchet.

§. 122.

Merkwürdige Abweichungen sind: **Die Pflaume mit gefüllter Blume, und die ohne Stein.**

Die erstere hat nichts besonders; Die letztere aber, La prune sans noyeau, Prunus nucleo nudo segmento circuli osseo comitato. *Duham.* ist merkwürdig, weil der bloße Kern ohne Gehäuse im Fleische sitzt; sie ist sonst klein und nicht größer als eine Schlehe, auch säuerlich von Geschmack, aber gut zum Einmachen.

§. 123.

Diesemnach nehme ich zwo Hauptarten von Pflaumen an, unsere **Zwetsche**, Prunus damascena, la Prune de Damas, und die **rechten Pflaumen**.

Von beyden hat man viele Abänderungen. Unter denen im eigentlichen Verstande genommenen Pflaumen sind die grünen die besten, und zwar diejenigen, welche die Franzosen Reine claude oder Mirabelle verte, die Engländer aber the Green Gage Plum nennen; die Zwetschen sind bey uns vom gemeinsten Gebrauche.

§. 124.

Die Zwetschen und Pflaumen lassen sich fast wie die Kirschen nutzen.

Insonderheit sind die Zwetschen zum trocknen gut. Die grünen Mirabellen sind vortrefflich, wenn sie gelinde getrocknet und mit Zucker zubereitet werden. Die eigentliche grüne Pflaume La prune verte tauget hingegen dazu gar nicht, weil sie mehlichtes Fleisch hat und sich nicht vom Stein löset. La prune de Tours zieht man in Frankreich zum trocknen vor. La prune precoce wird in Zucker eingemacht, und deßwegen vornemlich geachtet: Zum Einmachen schickt sich die Prune sans noyeau. (§. 122.)

Zwetschensaft.

Man kocht die Zwetschen zu einem Safte ein, wie die Birnen, und isset solchen, wie das Hanebutten-Mark zum Braten, wenn es vorher mit Wein und Zucker auch Citronensafte durchgerührt worden.

Essig-Zwetschen.

Die Zwetschen werden folgender Gestalt mit Essig eingemacht. Man nimmt reife, aber noch nicht weiche Zwetschen, lässet die Stiele daran, wischet sie ab

und durchsticht sie mit einer Spicknadel einige mal. Zu 6 Pfund Zwetschen nimmt man 3 Pfund Zucker und ein Quartier Essig; lässet diesen nebst dem Zucker und einem Loth Zimmet auch halb so viel Nelken in einem verzinnten messingen Kessel kochen, bis der Zucker etwas dick wird. Wenn er kalt geworden, wird er über die Zwetschen gegossen uud bleibt 8 Tage darauf stehen; denn wird er abgegossen, abermals dick gekochet, und wieder über gegossen. Nach acht Tagen werden die Zwetschen mit dem Zucker gekocht, bis sie anfangen zu platzen: Wenn sie kalt geworden, packet man sie in Gläser oder steinern Töpfe, und gießet den Zucker überher.

Nach einer andern Vorschrift nimmt man zu 6 Pfund Zwetschen nur 2½ Pfund Zucker und ein Quartier Essig: Klaret den Zucker mit dem Essig erst ordentlich ab, mittelst Zugebung des zu Schaum geschlagenen Weissen von einem Ey; wiederhohlet auch das Aufkochen des Essigs nur drey Tage lang nach einander, lasset die Zwetschen darin zum letzten male nur etwas aufkochen; Verfahret übrigens wie vorher, und bindet zuletzt die Gläser vest zu.

Die Zwetschen gerathen auf beyde Art, und halten sich zwey Jahre.

Zwetschen-Marmelade.

Werfet Zwetschen in heiß Wasser, um die Haut abziehen zu können; machet die Kerne heraus; wieget zu fünf Pfund ein Pfund Zucker: kochet die Zwetschen mit dem Zucker unter stetem Umrühren, mit einem hölzernen Löffel, um das Anbrennen zu verwehren, über einem gelinden Feuer, bis die Masse steif genug ist; mischet sodann die aufgeklopfete und geschelte Kerne darunter, und verwahret die Marmelade in steinernen Töpfen. Man füllet

sie in Torten, oder macht auch mit Wein, Zucker, und Citronenschalen Suppen davon.

Marmelade von Pflaumen und Apricosen.

Eine andere in Tarten gut zu gebrauchende Marmelade von Pflaumen oder Apricosen macht man also: Man lässet sie nach heraus genommenen Steinen gelinde zu einem Muß kochen, schüttet dieses in ein Haaren Sieb, und rühret es mit einem Löffel stark durch: Nach dem Gewichte des Saftes läutert man so schwer Zucker, schüttet die Marmelade hinein, rühret beydes unter einander, lässet es auf dem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, füllet es in Gefäße, und streut gestoßenen Zucker dick überher. Die leichteste Art Pflaumen einzumachen, welche die Franzosen daher à la bourgeoise nennen, ist:

Prunes à la bourgeoise.

Nehmet Pflaumen, indem sie reif werden wollen, die grünen sind die besten, stecket mit einer dicken Nadel hin und wieder hinein; wieget eben so schwer Zucker auch wol etwas weniger ab, läutert ihn bis er spinnet, lasset die Pflaumen darin sieben bis achtmal aufsieden, schäumet sie fleissig ab, beweget sie auch beständig; wenn sie halb kalt sind, werden sie mit einem Schaumlöffel heraus gefischet, in ein Glas gethan, und der Zucker, wenn er vollends erkaltet, überher gegossen.

Grüne Pflaumen einzumachen.

Wenn die grünen Pflaumen oder Reine claude eingemacht werden, müssen sie eine grüne Farbe behalten; deswegen wirft man sie, nachdem sie einige male durchstochen worden, in kochendes Wasser; sie sinken darin zu Grunde; wie sie in die Höhe kommen, werden sie vom Feuer genommen, und des folgenden Tages mit eben dem Wasser wieder ans Feuer gesetzt, ohne daß sie kochen. Wie sie weich werden, und sich mit den Fingern drücken lassen, werden

den sie in kalt Wasser geworfen, und zu 100 Pflaumen 10 Pfund Zucker geläutert; davon giebt man zwey Drittel 24 Stunden lang auf die Pflaumen, läßt den abgegossenen nebst dem zurück behaltenen etwa zwölf mal aufsieden, gießet ihn über die Pflaumen; nach zween Tagen muß der Zucker abermals so oft aufkochen, und wird wieder über die Pflaumen gegossen; nach 24 Stunden wird der Zucker gekocht bis er Perlen am Löffel macht, alsdenn lässet man die Pflaumen darin ein Paar mal aufsieden, füllet sie in Gefäße, und gießet den erkalteten Zucker überher.

Faßzwetschen.

Man kann die Zwetschen auch, wie bey den Faßkirschen (§. 111.) gelehret worden, einmachen.

Getrocknete Zwetschen.

Man trocknet die Zwetschen, so wie bey den Apricosen gelehrt wird; sie müssen aber abgenommen werden, wenn sie sich eben färben, man schelet sie nicht, sondern sticht nur mit einem spitzigen Messer einige mal hinein.

Gebackene Zwetschen.

Wenn man sie in den Ofen recht backen will, muß der Ofen im Anfange nicht sehr warm seyn, damit sie erst welk werden, sonst lauft der Saft heraus; wenn man sie denn, ehe sie recht trocken sind, heraus nimmt, und sie unten am Stiel gelind drucket, schiebet sich der oben spitzige Stein leicht heraus, man drucket sie wieder zusammen, packet sie neben einander auf ein Brett, und bringt sie denn anderweitig in den Ofen.

Aus den grünen Pflaumen muß man mit einem Hölzchen, welches man unten, wo der Stiel gesessen, hinein stoßt, den Stein zur Spitze herausschieben, wenn sie etwas welk und trocken sind: Sind sie noch zu hart, so macht man oben eine kleine Oefnung.

§. 125.

In einem französischen Kochbuche finde eine Regel, daß man die Pflaumen zum Essen des Morgens vor Sonnenaufgang pflücken solle.

Vermuthlich gehöret aber ein zärtlicher französischer Mund dazu, um zu schmecken, ob eine Frucht eben vor oder nach Sonnenaufgang gepflückt sey.

So viel ist jedoch gewiß, daß eine Frucht, welche gebrochen wird, wenn eben das Fleisch von der Sonne recht durchgewärmet worden, etwas mattes im Geschmacke habe. Man muß also solche vorher in einem Keller oder kühlen Zimmer abkühlen lassen; also ist es besser, wenn man die frisch zu essenden Früchte überhaupt, sonderlich Kirschen, des Morgens früh pflücket, ehe die Sonne sie erwärmet hat; denn was man einmachen oder aufheben will, muß recht trocken seyn.

Es kann auch seyn, daß die Früchte schmackhafter sind, wenn sie eben den frischen Thau eingesogen haben, als wenn sie von der Sonne durchgewärmet worden.

Fünfter Abschnitt.

Von den Schlehen und Kriechen.

§. 126.

Der Schlehdorn, Prunus spinosa (§. 92.) franz. Le Prunelier, ist schon oben beschrieben worden. S. 120.

Er ist merkwürdig wegen des davon zu machenden Weins, wozu Anweisung gegeben ist S. 121.

Der

Der gemeine Mann macht die Schlehen mit Senf ein: Ein Gericht, das auf vornehmen Tafeln wol keinen Beyfall finden mögte.

Man pflegt auch wol davon zu trocknen, wenn die frischen Schlehen rar sind, um sich zum Schlehwein damit zu helfen. Denn die Blumen von Schwarzdornen verfrieren so leicht als andere Pflaumen und Kirschen. Das Trocknen muß aber langsam in einem Zimmer auf den Ofen geschehen; in einem Backofen trocknen sie zu sehr aus.

Eine zahme Art von diesen wilden Schwarzdorn, und gleichsam das Mittel zwischen diesen und den Pflaumen, ist, was wir **zahme Schlehen oder Kriechen** nennen (§. 114.) Prunus insititia L. Prunus fructu minori austero Tournef. Pruna Augusto maturescentia, minora & austeriora C. B. P. engl. The blak bullace Tree. (S. oben S. 127.) Diese sind kugelrund, etwas größer als jene Schlehen, von gleicher Farbe, herbem Geschmack, und haben nur einen Vorzug für die, die Veränderung liebende Jugend, weil sie früher, als andre Pflaumen reif werden, und alle Jahr voll tragen. Man sollte glauben, daß diese Krecken, da sie nicht so herbe sind, besser zum Schlehwein wären, aber eben deswegen schicken sie sich gar nicht dazu.

Sechster

Sechster Abschnitt.

Von den Apricosen.

§. 127.

Es ist schon oben zum Theil angeführt worden, worin sich die Apricosen von den Pflaumen und Kirschen unterscheiden. (§. 93.)

Der **Ritter Linne** nennet den Apricosenbaum, Prunum Armeniacam, floribus sessilibus foliis subcordatis. Auf französisch heißet er L'Abricotier und auf englisch The Abricock or abricot-Tree.

§. 128.

Der Baum macht sich im Wachsthum kenntlich.

Er treibt stark ins Holz, braune, glänzende Zweige, mit großen hervorstehenden Augen. Sein Laub ist größer und breiter, auch glänzender und platter, hat lange Stiele, fällt ins herzförmige, und endigt sich in eine Spitze. Der Baum verträgt nicht, daß er stark beschnitten wird, sondern will vielen Willen haben, wenn er gut tragen soll. Ich habe selber einen Apricosenbaum gehabt, der einen ganzen ziemlich hohen Giebel von einem Gebäude allein bekleidete.

Die Blüte kommt der von den Pflaumen sehr nahe, nur daß sie keine Stiele haben: Der Apricosenbaum blühet am ersten von allen.

§. 129.

Die Form der Apricosen ist kugelrund.

Nur an einigen fällt sie mehr ins länglichte, und so sind die Früchte auch etwas platt zusammen gedruckt;

druckt; an allen ist die Nath Sulcus (§. 93.) kenntlicher, als an denen vorhin beschriebenen Früchten.

§. 130.

In der Größe kommen sie sich ziemlich einander gleich.

Die größten halten etwa zween pariser Zoll im Durchschnitte, und die kleinesten nicht viel unter anderthalb.

Le gros abricot ist die größeste, trägt aber auch am wenigsten.

L'Abricot d'orange ist eine der kleinesten, trägt aber auch am häufigsten.

L'Abricot blanc ist die längste und platteste.

§. 131.

Die Haut und Farbe ist bey allen einerley.

Sie sind inwendig durchaus, auch außen über und über gelb; außer daß die mehrsten an der einen Seite eine Röthe anzunehmen pflegen.

L'Abricot blanc ist blasser als die übrigen.

Die Orangen-Apricose wird, wenn sie die volle Sonne hat, zu Zeiten fast braungelb und größtentheils roth.

Le gros Abricot hat dunkelgelbes Fleisch.

§. 132.

Das Fleisch an allen Apricosen ist etwas mehlicht und fäsericht, hat nicht vielen Saft, und ist dabey süß: im Geschmacke kommen sich alle Arten ziemlich ähnlich; sie haben auch alle einen eigenen, aber nicht sehr merklichen Geruch.

Wir halten also diejenigen Apricosen für die besten, welche am wenigsten mehlicht sind, und einen süßen,

aber

aber dabey reitzenden Geschmack, Le goût piquant haben. Schlecht nennen wir sie, wenn sie trocken und mehlicht, und zwar süß aber unschmackhaft oder gar stockicht sind.

§. 133.

Die Apricosen würden daher weniger als ander Obst geachtet seyn, wenn wir nicht die Abwechselung liebten; zudem giebt die Zeit ihrer Reife ihnen einen Vorzug.

Sie werden nemlich im Julius und August reif, wenn die Erdbeeren aufhören, und die besten Kirschen passirt sind; uns also angenehm ist, eine Veränderung zu haben. Sie kälten den Magen nicht so, und sind nicht so leicht schädlich, wie die Pflaumen und Pfirschen. Ihre angenehme Farbe reitzet auch.

§. 134.

Alle Apricosen unterscheiden sich, daß in einigen der Kern bitter, in andern aber süß wie eine Mandel ist.

In denen süßkernigten, z. E. in der Orangenapricose und Le gros apricot ist der Kern süßer und schmackhafter, als eine Mandel oder Nuß, und verdient zu Zeiten mehr, als das Fleisch selber gegessen zu werden.

Man kann indessen aus diesem zu wenig merklichen Unterschiede keine zwo besondere Sorten herleiten.

Der Stein wird leicht geöfnet, wenn man an der scharfen Seite, wo die Furchen sind, in der Mitte die Schärfe des Messers nur so weit einsetzet, daß der Stein daran hänget, und lässet das Messer mit einen gewissen Ruck von oben auf den Tisch fallen, daß die

untere Kante des Steines den Tisch berühret, so springet er wie Glas mitten von einander.

Oder man fasset das Heft des Messers zwischen den drey Hinterfingern der linken Hand, und dessen Schneide zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger, so daß diese mit der Schärfe eben horizontal stehen, leget alsdenn den Apricosenstein auf die beyden Finger, daß er recht mitten über der Schneide schwebet; und schlägt mit einem Schlüssel oder einem andern Körper auf den Kern mit einem Rucke.

Oder man fasset das Heft des Messers wie vorhin, und hält den Stein zwischen dem Daumen und Zeigefinger quer über der Schneide; alsdenn werden mehrere gelinde Schläge erfordert, die den Stein allgemählich aufbersten machen.

§. 135.

Man kann die Apricosen wie anders Steinobst vermehren, auch aus Kernen ziehen.

Man oculirt sie, oder sauget sie ab auf wilde Pflaumenstämme, welche dazu am besten sind: Wilde Apricosenstämme sind zu weichlich. Pfropfen lassen sie sich nicht leicht.

Man erhält aus Kernen neue Spielarten, und solche schicken sich am besten zu hochstämmige; denn wenn sie ja verfrieren, kann man allemal Stämme in Vorrath haben, und den Abgang ersetzen.

§. 136.

Apricosen gerathen am besten auf hochstämmigen Bäumen, sie sind aber für unsre rauhe Gegenden schon etwas weichlich.

Um also gute Früchte zu haben, geht man am sichersten, Bäume am Spalier zu ziehen, man kann

solche

solche gegen den Frost vertheidigen, und so tragen sie sicher und alle Jahr.

Die hochstämmigen Bäume erfordern eine warme Gegend, und daß sie in Schutz stehen, sonst verfrieret nicht allein die Blüte, sondern auch der Baum nimmt selber Schaden. Wenn hochstämmige Bäume aber Früchte ansetzen, sind sie viel süßer und schmackhafter, wiewol etwas kleiner als die vom Spalier. Die Orangenapricose schickt sich fast allein in freyer Luft, und man muß sie nur niedrig à demi tige ziehen.

§. 137.

Die mehrsten Verzeichnisse liefern uns eine ziemliche Reihe von verschiedenen Arten, es sind mir aber nur vier Hauptvarietäten bekannt, welche Aufmerksamkeit zu verdienen scheinen.

1) Die **frühreife**, L'Abricot précoce, kommt eben zur Zeit, wenn wir gar keine andere Veränderung haben; die übrigen wechseln schon mit den Pflaumen und Pfirschen ab.

2) Die **weisse**, L'Abricot blanc, ist am wenigsten weichlich, und pflegt am häufigsten zu tragen, folgt auch zuerst auf jene. In wärmern Gegenden, als in Frankreich, hält man viel darauf, bey uns ist sie trocken und weniger schmackhaft als die übrigen. Beyde haben bittere Kerne.

3) Die **Orangenapricose**, in Frankreich L'Abricot d'Hollande genannt, trägt fast alle Jahr, und häufiger als die übrigen, schickt sich am besten zum Einmachen, und hat den süßesten Kern; der Stein ist rund.

4) Die **große Apricose**, Le gros Abricot, hat unstreitig die größten, schönsten und angenehmsten

Früchte, trägt aber seltener, und ist weichlicher, als die übrigen; ihre Kerne sind auch süß; der Stein ist lang, oval, und platt.

Man hat in Frankreich noch L'Abricot de Portugal, de Nancy, de Provence, d'Alexandrie, welche, da sie aus heißern Gegenden kommen, für unser kälteres Erdreich sich weniger schicken.

L'Abricot angoûmois, welche in dem Catalogue des chartreux gelobet wird; unterscheidet sich im Laube von den übrigen, ich habe aber versäumet zu bemerken, ob die Früchte einen Vorzug haben.

In England hat man noch mehrere Sorten, welche aber aus den Kernen entstanden zu seyn scheinen.

Als eine besondere Sorte nimmt der Ritter Linne an, die **Siberische Apricose**, Prunus sibirica. Sie ist vielleicht die wilde Sorte, und zum Essen nicht zu gebrauchen, sie wird von einigen deutschen Gärtnern **die schwarze Apricose** genannt. In Sibirien isset man den Kern davon, man findet in des Ammoni Stirp. ruth. p. 272. T. XXIX. beschrieben, und er stellet Tab. XXX. noch eine Varietät davon dar.

§. 138.

In der Wartung erfordert der Apricosenbaum nichts besonders.

Er will nur nicht stark beschnitten seyn, und viele Freyheit haben, wenn er tragen soll. Wenn aus Zweigen Gummi läuft, ist es ein Merkmahl, daß solche inwendig Schaden haben, und man muß sie wegnehmen. Der Baum wird alt, und am Spalier größer, als ein Pflaumen- oder Pfirschenbaum.

Die Bäume wollen gewisse Jahre haben, ehe sie tragen, und an alten Bäumen ist die Frucht besser und schmackhafter.

§. 139.

Man kann die Apricosen frisch kochen und essen, man macht mehrerley Arten schmackhafter, sowol nasser als trockener Konfitüren davon, und kochet sie auch zu einer dicken Marmelade ein, welche man zum Gebrauch in Tarten aufhebet.

Getrocknete Apricosen.

Zum Backen und Trocknen im Ofen, ist das Fleisch der Apricosen noch nicht vest genug; wiewol man die Orangenapricose wie eine Art von Brunellen trocknen kann; es wird dazu ein eigner Ofen erfordert, und sie dürfen nicht stark gebacken werden. Man bestreuet sie sodann mit Puderzucker und packet sie in Schachteln.

Die Apricose ist mit diejenige Frucht, welche am mehrsten beym Einmachen gewinnet, denn durch das Kochen mit Zucker erhält sie einen angenehmern, die Zunge mehr rührenden Geschmack, Le goût plus piquant, indem der Zucker die Bestandtheile mehr auflösen und entwickeln muß.

Eingemachte Apricosen.

Die Apricosen lassen sich leicht einmachen. Man schelet sie gegen Abend; macht oben eine kleine Oefnung, schiebet von unten mit einem Hölzchen die Steine heraus, leget sie ordentlich in eine breite Schüssel, streuet alsdenn fein gestoßenen Zucker überher. Wenn sie sich halten sollen, muß man so schwer Zucker als Apricosen nehmen; nimmt man aber nur die Hälfte Zucker, z. E. zu zwey Pfund Apricosen ein Pfund Zucker, so behalten jene den Geschmack besser, halten sich aber nicht so gut. Man läßt sie eine Nacht zugedeckt stehen, nimmt des andern Tages die Apricosen aus dem zu Saft zergangenen Zucker, und kocht diesen geschwind über ein flammendes Feuer; wenn der Schaum mehrentheils abgenommen, schüt-

tet man die Apricosen in den Zucker, und lässet sie kochen, bis der Zucker dick genung ist, ohne sie viel zu rühren, weil sie sonst zergehen.

Wenn der Zucker anfängt zu spinnen, nimmt man sie vom Feuer, lässet sie erkalten, und packet sie, nachdem die aus denen Steinen gemachte abgeschelte Kerne hinein geleget worden, ordentlich in Gläser; gießet den Zucker überher, und verwahrt sie.

Man kocht auch wol Zucker recht dicke und gießt ihn überher, so candirt solcher und erhält das Eingemachte besser.

Eingemachte trockne Apricosen.

Will man Apricosen trocknen, werden die geschelten und von den Steinen entblößeten in Wasser geschüttet, welches vorher einmal recht aufgesiedet hat; sie gehen auf den Grund, und man lässet sie liegen, bis sie von selbst herauf kommen, denn heraus genommen mit einem Schaumlöffel, und sie in kalt Wasser zum Abkühlen gelegt, das Wasser ablaufen lassen, die Apricosen in eine breite Schüssel gepackt, daß sie nicht auf einander liegen, weil sie sich sonst platt drucken. Alsdenn kalten geläuterten Zucker überher gegossen, dieser wird drey bis vier Tage lang alle Tage abgegossen und wieder abgesotten, und jedesmal, nachdem er erkaltet, wieder übergegossen. Der Zucker muß allemal die Früchte bedecken; Man legt einen Bogen Papier überher, welcher die Früchte unter sich, und den Saft drüber hält.

Hiernächst läutert man frischen Zucker so dick, daß er spinnet, kochet die Apricosen so lange darin, bis sie weichlich werden; alsdenn nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und leget sie ordentlich auf einen vorher mit feinem Zucker bestreueten Bogen Papier; So lässet man sie bey einem warmen Ofen

einige Tage stehen, bis sie oben trocken genug sind; denn werden sie umgekehrt, und wenn sie vollends trocken sind, in eine Schachtel gepackt, nochmals mit Zucker bepudert und so aufgehoben.

Apricosen in Milch.

In einem französischen Kochbuche lese ich, daß man auf dem Lande in eine Apricose statt des Steins einer Erbse groß Zucker stecke, sie darauf in ein porcelain Gefäß packe; Milch überher gieße, und in einen Ofen schiebe, alsdenn wenn das vorher eingeschobene Brot anfängt braun zu werden. Wenn das Brot gar ist, werden auch die Apricosen heraus genommen, und wie vorher beschrieben, an einem Ofen getrocknet, hiernächst mit Zucker bestreut und zween Tage darauf in Schachteln gepackt. In Frankreich macht man die Apricosen, Pfirschen, auch die Reine Claude in Brantewein ein.

Apricosen in Brantewein.

Man nimmt ausgesuchte Früchte; die in freyer Luft gewachsenen sind die besten, sie müssen aber nur halb reif seyn; wischet sie ab, wirft sie in siedend Wasser, läßt sie gelind kochen, bis sie anfangen weich zu werden; denn werden sie mit einem Schaumlöffel in kalt Wasser gelegt, und wenn sie erkaltet, auf einem Siebe oder Tuche abgetrocknet.

Zu jedem Pfund Früchte nimmt man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, läutert solchen, gießet etwa ein Viertel Quartier Brantewein hinzu, und läßt sie zugedeckt drey oder viermal darin aufkochen; denn vom Feuer genommen; wenn sie nach ein Paar Stunden kalt geworden, nimmt man sie heraus, läßt den Zucker noch fünf bis sechsmal aufkochen, giebt die Apricosen abermals hinein, daß sie noch ein Paar mal aufsieden; alsdenn die Früchte in Gläser gepackt, zu dem Zucker von fünf bis sechs Pfund Früchten noch ein halb Quar-

tier Brantewein gegeben, solches bedecket aufkochen lassen, und erkaltet über die Früchte her gegeben. Das Glas wird mit einem Stöpsel und Pergament für die Luft verwahret, und man kann dergleichen Früchte hernach stosen (en compote) da sich der Branteweingeschmack verliert.

Siebender Abschnitt.

Von den Kirschlorbeeren und Vogelkirschen.

§. 140.

Zu dem Geschlechte der Pflaumen gehören endlich noch die **Kirschlorbeeren**, Prunus Laurocerasus, und die **Vogelkirschen**, Prunus padus. §. 92.

Da aber beyde keine eßbare Früchte haben, so kann genug seyn, zu Ergänzung dieses Geschlechtes, die Namen hier angeführet zu haben; da sie doch mit in die Plantagen gehören.

Die Kirschlorbeeren haben ziemlich große, einer schwarzen Kirsche gleichende Früchte, und behalten ihre Blätter im Winter. Als Untersorten zu diesem Geschlechte gehören hieher noch die **portugiesische kleine Lorbeerkirsche**, oder Asarero; Prunus lusitanica, welche zwar keine eßbare Früchte giebet, aber eine schöne stets grünende Staude machet; und den **falschen Mahogonybaum**, The bastard Mahogony; Padus foliis lanceolatis acute denticulatis sempervirentibus, welcher wegen seines schönen dem Mahogony gleichenden Holzes merkwürdig ist: Er hat schön glänzendes Laub.

Die **Vogelkirsche**, Prunus padus, ist oben S. 131. unter den Heckenpflanzen bereits angeführt worden. Die **amerikanische Vogelkirsche**, oder Cluster cherry; Prunus virginica, ist eine Varietät von voriger, und unterscheidet sich davon kaum so viel, wie die süßen Kirschen von den sauren abweichen.

Jene rechnet der **Ritter Linne** in fl. Lapp. p. 155. unter die eßbaren Früchte: Ich habe aber hier zu Lande nie bemerket, daß sie gegessen werden; wie sie denn auch der Ritter in der neuesten Auflage der Flora Suecica, *nauseosas* nennet. Wenn Zweige mit der Blüte in den Scheuren unter das Korn geleget werden, sollen sie die Mäuse abhalten.

Achter Abschnitt.

Von den Pfirschen.

§. 141.

Die Pfirsche (§. 92.) Persica, engl. Peaches, franz. les Pêches, holländisch Persiken; ist eine runde, fleischichte, an der einen Seite mit einer Nath oder Falz versehene Frucht, welche in der Mitte einen runden, oben zugespitzten, dicken, und harten, an beyden platten Seiten mit mehrern tief ausgegrabenen Furchen versehenen Stein hat.

Der Stein unterscheidet dies Geschlecht von den vorhergehenden am merklichsten.

§. 142.

Der Baum hat im Wachsthume und dem Laube viel ähnliches mit unsern Bachweiden.

Das Laub ist schmal, lang, forne zugespitzt, glatt und glänzend. Die Borke von den jungen Reisern ist grün und glänzend, an der Sonnen-Seite etwas röthlicht, und hat einen Mandelgeruch; wie man denn auch von denen zarten Blättern eben so, wie von den Kirschlorbeerblättern, der Milch, wenn sie damit gekocht wird, einen Mandelgeschmack giebet.

Die Blätter sind an der Seite herum eingezacket, und haben unten an einigen Sorten kleine Glandeln; diese und die bald stärkere, bald geringere Einschnitte; auch ob das Laub schmäler und länger, oder breiter und kürzer ist, geben Merkmale, um die Sorten zu unterscheiden, und zu kennen.

§. 143.

Die Blumen von allen Pfirschen sind ohne Stiele, apetali, und roth.

Die mehrsten haben kleine, dunkelrothe Blumen, deren Blätter tief ausgehöhlet sind, und sich nicht ausbreiten, sondern eine runde Kugel bilden, petala conniventia, concava.

Bey einigen Pfirschen sind die Blumenblätter hingegen groß, und blaß fleischfarb; breiten sich auch in einen Stern oder wie eine kleine Rose platt aus einander.

§. 144.

Der Hauptunterscheid bestehet in der Frucht, und nach dieser unterscheidet sich dies Geschlecht in folgende fünf Hauptsorten:

1) Die **eigentlichen Pfirschen**; deren Früchte auf der Oberfläche mit einer kleinen Wolle bedecket sind.

2) Die

2) Die **glatten Pfirschen**, welche wegen der Aehnlichkeit mit einer Walnuß, **Nußpfirschen**, Nuci-persica genannt werden. An diesen ist die Frucht über und über glatt und glänzend, wie eine Pflaume, nur daß sie nicht so wie die Pflaumen mit einem Staube bedecket sind. Der **Ritter Linne** verbindet beyde zusammen, unter dem Namen Amygdalus Persica; da sie sich doch mehr unterscheiden, wie die folgende Mandeln, von welchen er eine besondere Gattung macht: und die man vielleicht als die Stammmutter, und die ursprüngliche Art, woraus die übrigen Pfirschen entstanden sind, ansehen mögte. In verschiedenen Ländern unterscheidet man auch jene beyde Sorten von einander: So heißen die Franzosen die glatten Pfirschen nicht Pêches, sondern Brugnons; die Engländer Nectarines, und die Holländer Kaele Persiken. Aus den Kernen von diesen erhält man lauter glatte, und aus den Kernen von den rechten Pfirschen nie glatte Früchte.

3) Die **Mandeln**, Amygdalus communis, unterscheiden sich von der vorhergehenden dadurch, daß das den Stein umgebende Fleisch trocken und lederhaft, mithin nicht genießbar ist. Der **Ritter Linne** vermeinet auch ein Merkmal in den Blättern zu finden, da an jenen alle Einschnitte scharf, an den Mandeln hingegen die untersten mit kleinen Glandeln versehen wären.

Ich habe aber an einigen Pfirschen, als an La peche cerise, und L'Alberge jaune, merkliche Glandeln gefunden, und obgleich das Laub der Mandeln gemeiniglich etwas glatter, ebener, und dicker, auch mehr weißgrünlicht zu seyn pflegt, so habe doch noch kein beständiges Kennzeichen daran entdecken können.

4) Die

4) Die **Zwergmandeln**, Amygdalus nana *Munting*, Tab. VII. ist eine niedrige, von den vorigen drey Gattungen sich merklich unterscheidende Staude, welche zu den Mandeln gehöret, aber eine kleine trockene Frucht bringet, die nicht zu genießen ist.

5) Die **Orientalischen oder Aleppomandeln**, Amygdalus foliis lanceolatis integerrimis argenteis perennantibus, petiolo breviore, Mill. Amygdalus orientalis foliis argenteis splendentibus, *Duhamel*, welche einen kleinen spitzigen bittern Kern haben.

§. 145.

Obgleich das Laub von allen Pfirschen lang, schmal, und eingezacket ist, so unterscheiden sich doch einige Sorten merklich darin.

An den mehrsten Sorten verlieren sich die Blätter gegen den Stiel allgemählig, folia decurrentia; an andern laufen sie unten stumpf zu, folia lanceolata.

An einigen sind die Blätter vorne mehr zugespitzt, als an der Montagne und Avant-pêche rouge. Die Einschnitte sind an den mehrsten scharf, als an Pêche de Troyes, Madeleine blanche, La belle de vitry; an einigen zugerundet, als an L'Avant-pêche rouge. Die stärksten Einschnitte hat: La Madeleine blanche. An den mehrsten bleiben die Einschnitte von der Spitze bis zum Stiele scharf; an andern haben die untersten zwey, drey, bis vier Paar kleine Glandeln, als La Pêche cerise, L'admirable jaune.

Große unebene Blätter hat La Pourprée tardive.

Glatte Blätter bemerken wir an L'Alberge jaune, Pourprée hative, la Chanceliere, Bellegarde.

Die Madeleine blanche hat noch das besondere, daß das Mark gemeiniglich schwärzlich ist.

§. 146.

§. 146.

Ohne die Blumen zu Rathe zu ziehen, kann man den Namen einer Pfirsche nicht wol sicher bestimmen.

Merkwürdig ist, daß die Pfirsche, welche die kleinste Frucht bringt, die größte Blume hat, nemlich L'avant-pêche blanche; Es ist dies aber eine, vermuthlich aus Kernen entstandene Spielart von der Madeleine blanche, welche eben so große Blumen hat; wie denn die Pfirsche mit der gefüllten Blüte, auch die Zwergpfirsche (§. 157.) von eben dieser Madeleine blanche Spielarten sind; denn die Früchte von allen vieren haben außen nicht viel rothes und einen ganz weissen Stein.

Die kleinste Blumen mit dunkeln zusammen gezogenen Blättern haben La petite mignonne und la Chevreuse.

Blumen von mittler Größe haben La pourprée hâtive, La grosse Mignonne.

§. 147.

Die Früchte sind der Form nach von den mehrsten kugelrund, und haben, wie die Früchte des vorigen Geschlechts, auf der einen Seite eine Nath oder Falz. (§. 141.)

Von wenigen Sorten fallen die Früchte mehr ins längliche. Z. E. La Rossane, La Chevreuse, La violette tardive. Platt gedruckt kenne ich keine; es mögte denn die Sanguinole seyn.

L'avant-pêche blanche & rouge, endigen sich oben in eine merkliche scharfe Spitze: An Sorten wo dieses nicht gewöhnlich ist, ist eine Spitze an der Frucht ein Zeichen, daß sie nicht recht ausgewachsen ist, und nichts

nichts tauget. So wie hingegen ein gutes Zeichen ist, wenn sie an der Spitze vertieft sind, wie an der Royale.

Le Teton de venus, hat an der Spitze einen merklichen kleinen Knopf und führt daher den Namen.

Die Nath ist vornemlich vertieft und merklich an der Grosse mignonne, auch an der andern Seite pflegt die Pêche abricotée eingebogen zu seyn.

Bisweilen ist die eine Hälfte vor der andern erhaben, und über der Nath herüber gewachsen, als an der Grosse mignonne.

Le Pavie de Pompone, ist die größte und erhält bis auf vierzehn Pariser Zoll im Umkreise.

Die Pfirschen sind sonst auf der ganzen Oberfläche glatt, und das höckerichte ist ein Zeichen einer Unvollkommenheit: So pflegt die Sanguinole uneben zu seyn. La Persique hat unten am Stiele ein Stück ausgewachsen Fleisch. Alle eigentliche Pfirschen sind mit einer feinen Wolle bedeckt, solche pflegt bey den späten stärker, als bey den frühen zu seyn, und ein Ueberfluß von Wolle, Duvet, ist ein Zeichen einer schlechten Pfirsche.

Alle Pfirschen wachsen unmittelbar aus dem Holze, und haben keine Stiele.

§. 148.

Die Haut muß fein seyn, und sich leicht vom Fleisch trennen lassen.

Wenn die Haut dicke und nicht vom Fleisch zu trennen ist, wenn gleich die Pfirsche ihre Reife hat, kann man voraus wissen, daß die Frucht zum Essen nichts tauget. Ein anders ist, ehe die Frucht völlig zeitig ist.

§. 149.

In der Farbe sind die Pfirschen sehr unterschieden.

Solche ändert sich theils in Ansehung der Haut, theils in Ansehung des Fleisches. Die Haut ist an den mehrsten Pfirschen weiß; an der einen Seite, und oft über den größten Theil der Oberfläche wird sie aber mit einer angenehmen Röthe vermischet.

Ganz weiß bleibt die Madeleine blanche, welche wir gemeiniglich nach dem holländischen Namen Montagne nennen; blos wenn sie viele Sonne hat, erhält sie einige gelinde, roth marbrirte Streifen.

Die davon hervorkommende Avant-pêche blanche, bleibt ganz weiß.

Eine angenehme Weisse mit lauter rothen Pünctchen hat die petite Mignonne; Sie wird auch auf die Hälfte roth; die Royale hat auch die rothen Puncte.

Die Grosse Mignonne empfiehlet schon am Baum ein leuchtendes Roth.

La violette hat ein dunkeles Violet:

Die späten pflegen mehr grünlich zu bleiben.

Bey denen Pfirschen, deren Haut ganz oder zum Theil weiß ist, ist auch das Fleisch weiß: Es ist aber dabey ein Unterscheid, wie das Fleisch überhaupt ist, und was für eine Farbe es hat, wo es an dem Stein anschließet.

An den mehrsten Pfirschen ist das Fleisch um den Stein roth, und die Röthe verlieret sich allgemählig in dem weissen Fleische, so nennet man eine solche Pfirsche roth; La Madeleine rouge, L'avant-pêche rouge, (welche doch am wenigsten roth hat) Le Pavie rouge.

Einige Pfirschen sind schön roth um den Stein, z. E. La Bourdine.

Das dunkelste Rothe hat la Catherine.

Neben dem Rothen hat das übrige Fleisch eine angenehme weisse Farbe in der Grosse mignonne.

Wenige Sorten haben gar nichts Rothes um den Stein, diese nennet man denn **weisse Pfirschen**; wir haben deren eigentlich nur zwo Arten, nemlich die Montagne oder Madeleine blanche, mit deren Abänderungen (§. 146.) und le Pavie blanc.

Andere Pfirschen haben dagegen goldgelbes Fleisch, gleich den Apricosen, diese heißen wir sodann **gelbe Pfirschen**. Die gelbe Farbe scheinet aber nur was zufälliges und mehr eine Art von Gelbsucht zu seyn, wie denn auch das Laub daran aus dem Grünen ins das Gelbe zu spielen pfleget. Wenn das Fleisch von einer Pfirsche gelb ist, so hat auch die Haut von außen die nemliche Farbe.

Von diesen gelben Pfirschen ist das Fleisch an einer durchaus gelb, ohne eingemischtes Roth, nemlich an L'Alberge jaune.

An einer andern ist es um den Steine schön roth, nemlich an L'Admirable jaune. Die Holländer heißen die gelben, weil sie gleichsam das Mittel zwischen den Pfirschen und Apricosen sind, Hermaphrodit, oder Apricoos Persik.

§. 150.

Der Stein von allen Pfirschen ist mehrentheils von einer Form; nemlich länglicht rund, oben spitz, an der einen Seite scharf, an der andern ausgehöhlet, und auf den Seitenflächen mit tiefen Furchen und Gruben: In dessen Mitte liegt ein mit einer weissen Haut umgebener Kern.

Hierin

Hierin kommen Pfirschen, Brügnons und Mandeln überein.

Nur bemerket man einen Hauptunterscheid: In einigen ist das Fleisch so unmittelbar an den Stein gewachsen, daß man es nicht davon trennen kann; In andern liegt der Stein gleichsam nur lose im Fleische, und das Fleisch trennet sich so fort. Aus jenen machen die Franzosen eine besondere Sorte, und nennen solche Pavies; die letztern aber nur allein Pêches. Die Engländer und Holländer achten mit uns nicht darauf. Unter den Pavies ist Le gros Pavie de Pompone wegen der vorzüglichen Größe merkwürdig; sonsten pflegen die Pfirschen, welche nicht vom Stein lösen, im Geschmack die schlechtesten zu seyn, wenigstens die mehrste Sonne zu erfordern; sie gelangen also bey uns am wenigsten zur Reife. Die Franzosen wollen ihnen den Vorzug geben, bey uns haben aber die Pfirschen den Rang. Der Stein muß bey den besten Pfirschen klein und das Fleisch umher dick seyn. Die Mignonnes haben die kleinsten Steine in Vergleichung mit den übrigen.

§. 151.

Eine Pfirsche ist eine der angenehmsten Früchte; das Fleisch muß aber recht saftig, dabey etwas fäsricht und nicht mehlicht seyn; auch wenn es auf die Zunge kommt, bald zerfließen: Der Saft muß süß, und dabey weinhaft vineux seyn.

Je mehr angenehmen Saft eine Pfirsche hat, desto lieber ist sie uns. Wenn der Saft hingegen uns herbe auf die Zunge fällt, oder das Fleich ist trocken, mehlicht, oder gar zähe, so nutzet sie nichts. Ob das

Fleisch die gehörige Festigkeit habe, und saftig genug sey, erkennet man bald beym Aufschneiden.

§. 152.

Um also eine Pfirsche vorzüglich gut nennen zu können, müssen verschiedene Eigenschaften zusammen eintreffen.

Die Frucht muß nach Verhältniß der Größe einen kleinen Kern und viel Fleisch haben. Die Haut muß fein und wenig wollicht seyn, sich auch leicht ablösen.

Das Fleisch muß zart, und voll süßen, weinhaften, reitzenden, angenehmen Saftes seyn, und bald auf der Zunge zerfließen. Diese Vorzüge treffen am mehrsten ein bey der petite, & grosse Mignonne; L'Admirable, und Madeleine blanche & rouge. Nächst solchen räumet man den Vorzug ein der Pourprée hative, Chanceliere, Bellegarde, Bourdine, Rossane, Nivette, La Chevreuse hative trägt sehr gut.

Die Güte der Pfirschen ist nicht aller Orten gleich, und die Urtheile kommen nicht bey allen überein, **Miller** hält die Madeleine blanche oder Montagne für eine mittelmäßige Frucht, und bey uns wird sie fast am mehrsten geschätzet. Ich gebe den Vorzug der grosse mignonne, in Holland **Lackpfirsche** genannt.

§. 153.

Eine Sorte reifet früher als die andere; deswegen zieht man zu Zeiten auch schlechtere Sorten, um länger von dieser angenehmen Frucht zu genießen.

Die Früchte von jedem Baume pflegen binnen acht bis zwölf Tagen reif zu werden, und zu passiren; da man

man nun von Anfang Augustus bis im October Pfirschen haben kann, so pflanzet man gern von mehrern nach einander folgenden Sorten Bäume, um niemals ohne reife Früchte zu seyn, welches auch leicht zu erlangen steht, da jede Sorte ein und alle Jahr um die nemliche Zeit reif wird, also, wenn die Witterung auch die Reife von den ersten um einige Tage aufhalten sollte, alle übrige in der Folge sich darnach richten.

La Royale ist unter den spåten eine der besten, wenn sie einen warmen trocknen Herbst hat.

Einige Sorten wollen ihre völlige Reife haben, als L'Alberge jaune; andre kann man schon früher essen, als La Montagne.

Mann erkennet die Reife an der Farbe und dem Geruch, auch wenn die Pfirsche, wenn man sie in die Hand nimmt, vom Stiel löset: Eine Frucht am Baum zu drucken, ist nicht erlaubt, denn dies giebt gleich braune Flecken.

§. 154.

Um gute Früchte zu haben, müssen wir uns auf gute Bäume schicken, und solche am Spalier ziehen.

Die Pfirschen lassen sich nicht wohl anders, als durch Oculiren vermehren; dies geschiehet auf wilde Pflaumenstämme, oder auf Mandeln: letztere treiben zwar geschwind und stärker, dauren aber nicht so lange, daher man die Pflaumen vorzieht.

Die oculirten Stämme müssen, wenn sie im Sommer ausgetrieben sind, gleich darauf an die Stelle, wo sie bleiben sollen, versetzt werden, und man muß sich in Acht nehmen, daß man keine

Stämme, welche ein Jahr übergestanden haben und bereits gestutzt sind, rabotté, versetze. Diese geben nie einen guten Baum.

§. 155.

Was bey der Wartung der Pfirschenbäume zu beobachten ist, hat niemand besser gelehret als De la Combe.

Da die Uebersetzung von dessen französischem Tractate, oder die Beschreibung von denen Pfirsigbäumen, worinnen gezeiget wird, wie solche auf unterschiedene Weise nützlich können erzogen und unterhalten werden, zu Frankfurt 1767 in 8. neu aufgelegt worden; so rathe allen Gärtnern, sich solches Werkchen anzuschaffen.

Indessen wird nicht überflüssig seyn, die vornehmsten Regeln kürzlich zu wiederhohlen, weil viel daran gelegen ist, einen Pfirschenbaum in den ersten Jahren gut zu ziehen.

1. Man nehme junge vorm Jahre auf Pflaumen oculirte, noch nicht abgestutzte Stämme (§. 154.)

2. Schneide sie einen halben Schuh hoch über dem oculirten ab; und laß den Stamm nicht hoch: Sie schlagen sonst oben aus, und bleiben am Fuße kahl.

3. Laß keine kleine Nebenzweige am Stamm stehen, wenn deren einer bleibt, zieht er allen Saft an sich, und der Baum treibt ungleich, und keine nutze Zweige.

4. Suche den Stamm beym Einflanzen so zu setzen, daß die daran befindlichen Augen, wo man die mehre-

mehreste Vermuthung hat, daß der Stamm austreiben werde, mit der Wand parallel zu stehen kommen; denn wenn die jungen Schüsse nach der Wand zu, oder gerade voraus treiben, so giebt es einen schlechten Baum, oder man muß sie gar wegnehmen.

5. Richte von Anfang an deinen Fleiß dahin, daß der Hauptstamm an jeder Seite nur einen Arm treibe.

6. Je tiefer solche am oculirten Stamme ausschlagen, je besser ist es.

7. Fange Anfangs Mays gleich an, die gepflanzeten Stämme öfters nachzusehen.

8. Brich, wenn sie vorwärts oder hinter sich Augen austreiben wollten, die nicht bleiben können, den ausschlagenden Knospen mit den Fingern gleich weg, wenn an einer Stelle zween oder drey Knospen ausbrechen, wie bey den Pfirschen gewöhnlich ist, muß nur der beste bleiben, und die übrigen weggebrochen werden. Dieß nennen die Franzosen ébourgeonner und l'ébourgeonnement, und ist bey den Pfirschen vor allen Dingen nöthig; erleichtert auch sehr die Arbeit in der Folge, und die beym Ausbrechen entstehende Wunde heilet sofort zu.

9. Sollte der Stamm nur nach einer Seite Augen austreiben wollen, so bricht man solche zusammen weg, um ihn zu zwingen, daß er erst an der andern Seite auch Augen bilden muß: Er wird doch an jener Seite am ersten wieder austreiben.

10. Sollte der alte Stamm oben anfangen zu trocknen, muß man ihn so viel weiter abnehmen, bis man frisch Holz findet; fehlet dieses, und das Holz oder die Borke ist schwarz; so ist nichts übrig, als den Stamm wegzuwerfen. Wenn er gleich noch austreibt,

giebt es einen schlechten Baum; er seuchet vielleicht noch ein Paar Jahre; bringt wenige Früchte, und gehet denn doch aus.

11. Diejenigen Zweige, welche man am Stamme lässet, sollen den ganzen Sommer ungestöhrt wachsen, und man thut nicht wohl, daran zu schneiden.

12. Nach Johannis mit Ende des Junius soll man die vorhandenen Zweige, so weit es geschehen kann, zur Seite nach der Erde biegen, und anbinden: Vorher brechen sie leicht ab, werden auch im Wachsthum gehindert.

13. Am besten ist, wenn man alsdenn an jeder Seite nur einen Arm hat; sollten deren aber mehrere seyn, so läßt man im Herbste oder folgendem Frühjahr doch nur an jeder Seite einen Arm, und wählet diejenigen, die sich im Wachsthum am gleichesten sind.

14. Die andern werden so dicht als möglich am Stamme abgeschnitten, damit die Wunde zuheile, und der Stamm darneben nicht wieder austreibe: Es wäre denn, daß zu freche Wasserreiser getrieben wären.

15. Den alten Stamm schneide man gerade über dem obersten ausgewachsenen Auge schrem en talus weg.

16. Sollte der Stamm im ersten Sommer nur einen Hauptzweig getrieben haben, so pflegt dieses an der Spitze zu seyn, und man thut besser, den alten Stamm darunter glatt wegzuschneiden, daß er neue Zweige austreibe.

17. Wollen die Umstände dies nicht erlauben, so stutzet man das ausgetriebene Reis kurz ab, und nimmt

nimmt den alten Stamm gleich über dem Auge weg, um an beyden Seiten Reiser zu haben.

18. Die beyden zur Seite zu legenden Arme, welche künftig die Hauptzweige Les maitresses branches geben müssen, stutzet man auf einen Schuh bis funfzehn Zoll just über einen unter sich zur Erde sehendem Auge.

19. Die Schnitte müssen allemal schrem en talus geschehen, dicht am alten Holze und unmittelbar über einem Auge.

20. Alle ausgewachsene kleine Nebenreiser schneidet man gern ab, sie müßten denn an beyden Seiten gleich seyn, und gut Holz versprechen.

21. Den folgenden Sommer versäume man abermals nicht, alle unnütze Knospen und junge Reiser sofort auszubrechen, ébourgeonner, um Johannis die ausgewachsenen Zweige wieder nieder zu biegen, und so niedrig als möglich anzubinden.

22. Alle vierzehn Tage siehet man die jungen Bäume nach, und bindet das weiter ausgewachsene so, daß ein jeder Zweig seine Lage bekomme, und sich nichts kreutze.

23. In der Folge muß man die aus dem rechten Hauptzweige ausgewachsene Reiser jedesmal zur Rechten, die andern aber zur Linken so viel möglich horizontal legen und binden, mithin den Baum gleichsam scheiteln, die Mitte wird sich von selbst genugsam bedecken, wenn nur die Seiten bis auf die Erde Holz haben.

24. Die eine Seite muß man nicht stärker wachsen lassen als die andere.

25. Das Holz muß man kennen, und das fruchttragende schonen, das unnütze wegnehmen.

26. Die großen Wasserreiser darf man nicht dicht am Hauptstamme wegschneiden, wenn man versäumet hat, sie zu Anfange wegzubrechen; sonst entstehet eine Wunde, die nicht zuwächset.

27. Wenn ein Zweig den Gummi auslaufen lässet, muß er abgeschnitten werden, bis man gesundes Holz findet, sonst verdirbt der Baum immer weiter.

28. Wenn ein Baum von Frost oder sonst schadhaft ist, soll man ihn wegnehmen, und einen jungen pflanzen.

29. Holz, das einmal getragen hat, wird weggeschnitten, und jährlich jung Fruchtholz zugezogen.

§. 156.

Um sich die besten Sorten auswählen zu können, muß man die Namen von allen kennen.

Eine Kenntniß der verschiedenen Namen ist um so nöthiger, da man andere Namen in Frankreich, andere in England und andere in Deutschland und Holland angenommen hat.

So kennet man in Holland keine Madeleine blanche; diese Sorte heißet daselbst la Montagne und unter diesem Namen ist sie in den deutschen Gärten bekannt; die petite mignonne wird bey uns und in Holland die Zwolsche und die grosse mignone, die **Lackpfirsche** wegen der rothen Farbe genannt.

Die Madeleine rouge heißet bey uns gemeiniglich Melcatons.

Mirlicotons pflegt man Le Pavie jaune zu nennen.

§. 157.

Nächst den Namen muß man sich auch die Nebeneigenschaften von jeder Sorte bekannt machen.

So

So schickt sich die Bourdine fast allein zu hochstämmig, und wird in warmen Gegenden von vortreflichem Geschmack; die übrigen sind zu weichlich dazu.

Von der grosse mignonne und Chanceliere will man angemerket haben, daß sie auf Pflaumenstämmen nicht gut gerathen, und räth also, sie auf Apricosen zu oculiren. **Miller** will, man solle sie auf alte Apricosenstämme zum zweytenmal oculiren.

Die wegen besonderer Eigenschaften merkwürdig werdende Pfirschen sind:

1. Die **Zwergpfirsche**, Le Pêcher nain: Dieß ist eigentlich eine Misgeburt; der Baum treibt nichts als Fruchtreiser, an denen die Knospen wie Schuppen dicht neben einander sitzen: Er macht in einen Topf gesetzt, wenn er voller Frucht sitzt, ein artiges Ansehen: Die Frucht selber ist nicht zu gebrauchen. (§. 146.)

2. Die **Pfirsche mit gefüllter Blume** (§. 146.) zieret im Frühjahr eine Wand sehr, weil sie stark blühet: In freyer Luft soll sie eher Früchte ansetzen, weil daselbst die Blumen nicht so sehr luxuriiren, (luxuriant); alsdenn wachsen oft Zwillinge zusammen, wie an der oben beschriebenen Kirsche. (§. 110.)

3. Die **Blutpfirsche**, la sanguinole, hat durchaus purpurfarbenes Fleisch, ist sonst eine der schlechtesten Pfirschen und verdient kaum einen Platz.

4. **C. Bauhinus** in Pin. p. 440. führet eine Persicam amygdaloides an, die das Fleisch einer Pfirsche, dabey einen süßen Kern gleich einer Mandel hätte; ich kenne sie aber nicht.

§. 158.

Der größte Gebrauch der Pfirschen ist zum roh essen.

Man kocht sie wol, sie haben aber nicht das angenehme von den Apricosen. Zum Backen taugen sie nicht wegen des vielen Saftes; zum Einmachen als Konfitüren sind sie auch eben nicht zu gebrauchen. De la Combe rühmet sehr Le gros Pavie de Pompone in Essig eingemacht, nach der Art der Essig-Gurken. Man trocknet die Pfirschen mit Zucker, wie die Apricosen, (§. 139.) allein sie gehören nicht unter die schmackhaften Konfitüren, man muß sodann nicht die saftigsten Sorten wählen, auch die Früchte nehmen, ehe sie reif sind.

In Frankreich macht man sie mit Brantewein ein. (§. 139.) Ich habe es nachmachen wollen, der starke Geschmack fand aber keinen Beyfall bey uns.

Am besten schmecken sie, wenn sie auf einer Schüssel, wie eine Compote bereitet, und frisch gegessen werden: Man darf aber keine ganz mürbe nehmen; diese kochen sich zum Brey. Man pflegt dazu die späte und hochstämmige zu gebrauchen, welche zum roh essen zu sauer sind.

Bey jeder Sorte muß man aus der Erfahrung lernen, ob man die Früchte schon früh essen kann, ehe sie die völlige Reife erlangen: Sie haben alsdenn noch etwas herbes, welches mir aber bey einigen Sorten vorzüglich angenehm ist; Oder ob man sie am Baume recht reif werden lassen solle; oder ob man sie, wie bey einigen Sorten gerathen wird, indem sie die Reife zu erlangen beginnen, vom Baume abnehmen und ein Paar Tage in der Kammer nachreifen lassen solle.

Neunter Abschnitt.

Von den Brugnons oder glatten Pfirschen.

§. 159.

Die Brügnons oder glatte Pfirschen, Nucipersica. C. B. haben, wie schon erwehnt, (§. 144.) alles übrige mit den Pfirschen gemein, außer der glatten Haut.

Dieser Unterscheid scheint aber wesentlicher zu seyn, als der zwischen Pfirschen und Mandeln; im übrigen hat man bey den Brugnons die nemlichen Veränderungen wie bey den Pfirschen; einige lösen sich nicht vom Steine.

Die gelbe Brügnon hat ein dunkelgelbes Fleisch und um den Kern viel rothes, aus deren Kern habe ich eine andere gezogen, welche inwendig durchaus gelb ohne roth ist. Diese gelben Brügnons sind nach meinem Geschmack die besten.

La pêche Cerise, welche eher Le Brugnon Cerise heißen sollte, hat einen angenehmen Geschmack, und gehöret unter die kleinen Pfirschen, weil sie nicht viel größer als eine große Kirsche ist. Sie bleibt außen mehrentheils weiß, und hat wenig rothes um den Stein. Ich habe eine aus einem Kern gezogene Brügnon gehabt, welche alle übrige, und die mehrsten Pfirschen im Geschmack übertraf: sie war kleiner, aber von köstlichem angenehmen süßen Weingeschmacke. Es scheint überhaupt, daß man die Brugnons besser als andere Pfirschen aus Kernen ziehen könne.

Die

Die mehrsten Brügnons sonderlich die großen sind sonst wässerigt, sauer und unschmackhaft, das Fleisch auch etwas zähe; sie erfordern also einen warmen trocknen Ort, und ein gutes sandigtes Erdreich, auch viel Sonne, wenn der Saft völlig durchgekocht und destillirt werden soll. Daher die mehrsten, welche diese glatte Pfirschen nicht recht kennen, solche zu verachten, und die übrigen weit vorzuziehen pflegen. Ist aber eine glatte Pfirsche zu ihrer Vollkommenheit gekommen, so hat sie nach meinem Bedünken etwas sehr angenehmes und reitzendes (piquantes) auch einen herrlichen Weingeschmack; anbey das vorzügliche, daß sie nie moll, mehlicht oder trocken wird, sondern gemeiniglich am besten schmecket, wenn sie schon halb trocken ist, und unten am Stiele welk und runzelicht, inwendig aber gelb wird: Man pflegt sie daher nicht eher zu essen, als bis sie sich selbst löset und vom Baum abfällt: Man breitet deswegen wol Stroh unter dem Baum her, damit die Früchte beym Abfallen keinen Schaden nehmen, und nicht dreckicht werden. Zum Kochen und Einmachen schickt sich diese Pfirsche weniger als die übrigen.

Zehnter Abschnitt.

Von den Mandeln.

§. 160.

Der gemeine **Mandelbaum**, (§. 92. 144.) Amygdalus communis L. franz. L'Amandier, engl. Almond tree, holländisch, Amandelboom, ist eigentlich als eine wilde Pfirsche anzusehen, deren Fleisch trocken, hart und wie ein Leder ist.

Wie

Wie wir die Pfirschen des Fleisches wegen achten, also werden die Mandeln blos des Kerns wegen gezogen. Er gehörete also eigentlich in die XI. Abtheilung von nußartigen Früchten, (§. 4.) wenn nicht seine Verwandschaft mit den Pfirschen ihn hieher ordnete.

§. 161.

Ein Mandelbaum hat etwas im äußerlichen, woran man ihn von Pfirschen unterscheidet: Es ist aber schwer, die rechten Unterscheidungszeichen zu bestimmen.

Der aufmerksame **Tournefort** begnüget sich bey vielen Geschlechtern, z. E. der Pfirsche, Kirsche, Kirschlorbeeren, daß er sie, nachdem er diejenigen Theile der Blume und Frucht, welche mehrere unter sich gemein haben, beschrieben hat, dadurch erkläret, His addenda facies quædam iisdem propria, und dabey lassen es die mehrsten Gärtner bewenden, wenn sie überhaupt aus dem äußerlichen einen Baum erkennen, ohne sich weiter um die besondere Theile und worin sie unterschieden sind, zu bekümmern.

Die vornehmsten Merkmale, wodurch man einen gemeinen Mandelbaum von den Pfirschen unterscheidet, sind: Sein Holz ist magerer, und scheint nicht so saftig zu seyn, die Borke der jungen Zweige ist grüner und glatter. Er treibt mehrere schwanke Nebenzweige.

Die Blätter sind glatter, dicker, mehr lanzenförmig, die Lappen sind grüner und die durchgehende Adern weisser, die Glandeln an der untern Einschnitten sind mehr merklich.

Die Blumen sind größer und etwas dunkler als an denen großblühenden Pfirschen. (§. 146.) Die Blumenblätter sind etwas ausgezackt, und an den dünnschalichten kleiner, und heller von Farbe. Die Frucht zeiget sich gleich lang, zugespitzt, gedruckt, mager, rauh und höckericht, bleibt auch in der Folge kleiner, grasgrün und wollicht.

Am Ende berstet die grüne Schale in der Nath auf, und der Stein kommt zum Vorschein: Dieser ist glatter, hat nicht so viele und tiefe Gruben und Furchen, gehet oben glatt und spitz zu, und enthält einen größern, dickern und längern Kern.

Ich rede hier nur von dem gemeinen Mandelbaum, die übrige beyde (§. 144.) erwehnte Arten von Mandeln übergehe, weil sie keine eßbare Früchte geben.

§. 162.

Die Mandeln unterscheiden sich theils in Ansehung der Härte der Schalen, theils im Kerne selber.

An einigen Mandeln ist die Schale von dem Steine dick, hart und vest wie an den Pfirschen: Diese nennet man wilde oder hartschalichte, Amygdalus Sativa fructu minori. C. B. P. 441. Amygdalus putamine duro I. B. H. 1. 177.

An andern ist diese Schale dünne und brüchig, so daß man sie leicht zwischen den Fingern zerdrucken oder aufschneiden kann, diese nennet man zahme oder dünnschalichte, Amygdalus dulcis putamine molliore C. B. P. L'Amandier à coque tendre: Diese werden in großer Menge in Schalen unter dem Namen von Krackmandeln aus Italien, Frankreich und Spanien zu uns gebracht.

In

In Ansehung des Kerns ist derselbe von Geschmacke entweder süß oder bitter: Jene nennt man **süße Mandeln**, Amygdalus dulcis; diese aber **bittre Mandeln**, Amygdalus amara. Die erstern brauchen wir nur eigentlich zur Speise; die bittern werden zu wenigen Arten von Backwerk in der Küche, im übrigen aber in den Apotheken und zur Medicin gebraucht. Noch bemerken wir in Ansehung der Form vom Kern einen Unterscheid. Die besten, welche man kauet, müssen dick und fast rund von Kern, auch recht vest, weiß und süß seyn, und viel Mark haben: Man hat aber auch andere, welche platt, dünne und lang sind, und einen schlechtern Geschmack haben.

Duhamel bemerket zwo besondere Arten, L'Amande pistache, deren Kern den Pistacien gleich komme, und L'Amande sultane, welche größer wäre.

§. 163.

Dem Mandelbaum ist es bey uns schon zu kalt und naß, daher die Früchte keinen vorzüglichen Geschmack erhalten, und wäßricht sind.

Ohnerachtet die Frucht nur so trocken ist, verlanget der Baum doch mehr Sonne als die Pfirschen: Um gute Mandeln zu haben, müßte man den Bäumen die besten Plätze einräumen, und daselbst ist uns ein Pfirschenbaum ungleich mehr wehrt.

§. 164.

Man zieht also bey uns selten Mandelbäume anders als hochstämmig an Abörtern.

Ich habe versuchet, Mandeln an der Abendseite an Mauren zu setzen, sie brachten aber schlechte Früchte. Zu hochstämmigen schicken sich die dünnschalichte

te Mandeln gar nicht, weil sie zu weichlich sind, und das junge Holz verfrieret leicht; der Stamm muß also, wenn er gleich gut bleibt, alle Jahr frisch Holz austreiben, und trägt nicht.

Man pflanzet in Plantagen einen oder andern Stamm, wo sie in Schutz gegen die kalten Winde stehen; theils der Veränderung wegen, theils weil der, über und über schön blühender Baum, im Frühjahr bey den ersten Promenaden einen Garten zieren hilft; theils um im Herbste den Nachtisch mit einer Sorte frischen Obstes mehr zieren zu können.

Ihre Fortpflanzung geschiehet, wie es bey Pfirschen und Apricosen gezeiget worden, man zieht sie aus Kernen, oder oculirt sie auf Pflaumen und wilde Mandeln.

§. 165.

Wir nutzen die bey uns wachsende Mandeln theils zum Essen, theils um junge Stämme daraus zu ziehen.

Wenn wir die bey uns wachsende Mandeln essen wollen, so ist eine Beschwerlichkeit, daß man die dicken Schalen nicht gut öffnen kann. Der beste Handgriff wird seyn, wenn man ein spitzes Messer mit einem schweren Hefte, unten am Stiele in die Mandel drücket, und das Messer alsdenn gerade unter sich auf einen reinen Stein oder Brett fallen läßet, so pfleget der Stein in zwey Stücken auseinander zu springen, ohne daß der Kern beschädiget wird, die äußere Schale wird auch nicht schadhaft, und man kann die Mandeln so mit der grünen Schale auf den Tisch geben, damit der Kern frischer bleibe, die Schüssel auch besser angefüllet sey. Sie erlangen

die

die Reife im October, und man kann sie aufheben, wenn sie in den grünen Schalen gelassen, und für Frost bewahret werden. Sonsten aber haben die Krackmandeln, welche man kauft, und ziemlich wohlfeil erhält, im Geschmacke einen großen Vorzug. Die jungen aus Kernen gezogenen Stämme pflegen einige zu gebrauchen, um Pfirschen und Apricosen darauf zu oculiren, man muß alsdenn bey uns gewachsene wilde Mandeln dazu nehmen; denn die Krackmandeln, welche man kauft, keimen auch leicht, geben aber nur weichliche, leicht verfrierende Stämme.

grüne Mandeln.

Man macht in Frankreich die ganz jungen Früchte, ehe der Kern hart wird, folgender Gestalt ein. Fünf bis sechs Hände voll klar gesiebte Asche von Büchenholz werden mit Wasser gekocht, daß es eine starke, zwischen den Fingern fettig anzufühlende Lauge giebt. In dieser rührt man die Mandeln mit einem Schaumlöffel fleißig herum, daß sich die Asche nicht setzt; Wenn die weichen Haare von den Mandeln leicht abgehen, wird das Gefäß vom Feuer genommen, jede Mandel mit einem Tuch abgerieben, an einigen Stellen mit einer spitzigen Nadel durchstochen, in frisch Wasser geworfen, und damit aufs Feuer gesetzt, bis sie schäumen; Das Gefäß wird zugedeckt, damit sie grün werden. Nachdem sie erkaltet, füllet man sie mit einem Schaumlöffel heraus, oder gießet das Wasser durch einen Durchschlag ab, und schüttet die Mandeln in dünnen zerlassenen Zukker, des folgenden Tages werden die Mandeln wieder herausgenommen, und der Zucker gekochet, daß er drey bis viermal aufwallet; denn werden die Mandeln wieder darin gegeben, dies wiederhohlet man noch

zweymal, und wenn des Zuckers nicht genug seyn sollte, nimmt man frischen dazu.

Wenn am vierten Tage der Zucker fünf bis sechsmal aufgesotten hat, lässet man die Mandeln so lange darin kochen, bis er am Löffel Perlen machet, alsdenn lässet man sie entweder auf einem Siebe abtropfen; walzet sie in fein gestoßenen Zucker um, und trocknet sie vollends an einem warmen Ofen, oder man giebt sie in ein Gefäß und gießet den genugsam verdickten Zucker darüber. Diese eingemachte Mandeln scheinen aber die daran zu wendende Kosten und Mühe nicht zu belohnen.

Ueberzogene Mandeln.

Die gewöhnlichste Konfitüre, welche man von den reifen Mandeln machet, ist, daß man sie rostet, oder wie wir es nennen, gebrannte Mandeln. Man nimmt nemlich ein Pfund ausgesuchte frische unbeschädigte Mandeln mit der Haut, reibt den Staub rein ab, läutert darauf $\frac{7}{8}$ Pfund oder 28 Loth weissen Zucker bis er anfänget zu spinnen, giebt etwas Rosenwaser und ein wenig gestoßenen Kanel dazu, schüttet die Mandeln hinein und lässet sie damit sieden, denn abgenommen, und mit einem Löffel so lange umgerührt, bis der Zucker trocken wird, und an den Mandeln klebet; Alsdenn auf ein Tuch gestreut, und den kleinen Zucker heraus gesucht, auch die Pfanne vollends gereiniget, so viel sich heraus schaben lässet. Hiernächst die Mandeln wieder nebst einer Handvoll gestoßenen Zucker in die Pfanne gegeben, daß sie unter stetem Umrühren mit einem hölzernen Löffel über ein hell Feuer rösten. Wenn sie braun genug sind, wird ein Tuch über eine Schüssel gebreitet; die Mandeln darin geschüttet, das Tuch überher gedeckt, und die Schüssel zwischen ein Deckbett zwo Stunden lang gesetzt, so werden sie recht hart, croquant.

Ueberzogene rothe Mandeln.

Will man die Mandeln schön roth haben, und ihnen ein besseres Ansehen geben, so lässet man zwey Loth Cochenille nebst einem Loth Alaun, und eben so viel präparirten Weinstein in einem Quartier Wasser ohngefehr zwölfmal aufsieden; das Wasser wird, wenn es kalt ist, und sich gesetzt hat, abgekläret, und zum Gebrauch aufgehoben: Wenn nun die Mandeln zum erstenmale geröstet sind, so nimmt man den zurück gebliebenen kleinen Zucker; thut ohngefehr noch ein Viertel Pfund hinzu; lässet solchen in Rosen- oder auch in Brunnenwasser zergehen, und so lange sieden, bis er spinnet; alsdenn von dem rothen Wasser so viel dazu gegeben, bis er roth genug ist; hiernächst die Mandeln hinein geworfen und mit einem hölzernen Löffel vom Feuer so lange umgerührt, bis sie allen Zucker angenommen haben: Sollte in der Pfanne noch viel Zucker bleiben, wird er erst geschmolzen, und man kann, wenn er dick genug ist, die Mandeln nochmal hinein werfen.

Mandelmilch.

Ich muß hier noch ein gewöhnliches von Mandeln zuzubereitendes Getränk erwehnen, nemlich die Mandelmilch oder Orgeade.

Nehmet ein Pfund Mandeln, thut sie in heiß Wasser, daß sich die Haut abziehen lässet; gießet zwey Löffel voll Orangen- oder Rosenwasser, oder einen Löffel voll Milch dazu, damit die Mandeln nicht gelb und öligt werden; stoßet sie ganz fein in einem Mörser; gebet zwey Pfund Zucker dazu, und vermischet es mit fünf Maaß oder Quartier Wasser wohl durch einander.

Eilfter Abschnitt.

Von den Kanelkirschen.

§. 166.

Die Kanel- oder Kornel-Kirsche, (§. 92.) ist eine runde, lange einer Kirsche ähnliche aber einen harten Stein mit doppelter Höhlung enthaltende Frucht, welche auf einem bekannten Baum wächset, Cornus mas L. Cornelbaum, Zieserlein, Kurbeerbaum, Hornkirschen, Tierlenbaum, Herlitz, Corln, Cornioln auf deutsch: Le Cornier, ou Cornouiller auf französisch: und in der Provence Acournier: The male Cornel-Tree, or Cornelian-Cherry auf englisch, Cornoelje auf holländisch genannt.

Die Blumen daran kommen doldenweise hervor, jeder Büschel wird von vier großen breiten Blütblättern, involucris umbellam aequantibus eingeschlossen. Die Blumen sind klein, und bestehen aus vier kleinen in Kreuz gestellten Blättern. Der Baum blühet früh und sehr voll, ist also ein angenehmer Bote des Frühjahrs, da er, als mit einer gelben Decke überzogen, zwischen andern dürren Bäumen hervorleuchtet, wenn der Erdboden oft noch mit Schnee bedecket ist.

Die Frucht selber ist länglicht rund, und hat eine angenehme rothe Farbe, aber nur wenig Fleisch; Sie wird im August reif, ist herb und zusammenziehend, und wenn sie einigermaßen genießbar seyn soll, muß sie selbst vom Baume abfallen, und halb moll wer-

werden, da sie denn dunkel roth oder braun wird. (§. 102.)

Die inwendige harte Nuß hat vor andern mit bekannten Saamen voraus, daß er in zwo besondern Höhlungen zween vollständige Kerne enthält.

§. 167.

Man zieht in den Gärten den Baum mehr der Veränderung und des Ansehens, als der Frucht wegen.

Da eben die rothe Frucht dem Baume das beste Ansehen giebet, so verdienen die Spielarten mit weisser und gelber Frucht, Cornus hortensis mas fructu albo & ceræ coloris, Tournef. keine Aufmerksamkeit. Die Varietät mit scheckigtem Laube, vermehrt die Mannigfaltigkeit von Stauden.

Obgleich diese Kornelkirschen im Geschmacke fast allem andern Obste nachzusetzen sind, so werden sie dennoch zu Zeiten gegessen; da der Mensch mehr die Abwechselung liebet, als daß er allemal das wahre Beste vorziehen sollte.

Sie vermehren auf dem Nachtische allemal die Reihe, und erheben durch ihre rothe Farbe, wenn sie zwischen den Pflaumen, Stachelbeeren und frühen Birnen aufgesetzt werden, das Ansehen: Daher man allemal, wo es der Platz erlaubt, einige Bäume davon pflanzen soll: Sie kommen in einem magern Boden fort.

Dühamel erwehnet, daß man die grünen Früchte, wie die Oliven, mit Essig einmachen könne; Die Oliven werden aber nicht mit Essig eingemacht.

Die reifen Früchte macht man wol mit Zucker ein; es giebt aber eine schlechte Konfitüre. Man kann

sie auch, wenn sie moll oder recht reif sind, durchreiben, und wie bey den Pflaumen gelehret worden, (§. 124.) eine Marmelade davon kochen, aber auch diese hat nichts vorzügliches.

§. 168.

Man vermehret die Kornelkirsche leicht durch Saamen, Einleger oder Ausläufer an der Wurzel.

Die Kerne pflegen, weil sie dick sind, zwey Jahr in der Erde zu liegen, ehe sie keimen; Sie sind auch nicht allemal vollständig, nemlich die rechten wahren keimenden Kerne fehlen oft in der Nuß, welche ohnehin selten mehr als einen vollkommen ausgewachsenen Kern hat. Die zwote Höhlung (§. 166.) ist in den mehrsten leer. Wenn man Zweige einleget, schlagen solche leicht Wurzeln.

§. 169.

Wir haben noch eine zu diesem Geschlecht gehörende Pflanze, nemlich Cornus suecica, L. schwedisch Smör-bär, welche auch eßbare Früchte trägt.

Der **Ritter Linne** bezeuget aber in Fl. Lapp. p. 41. daß, weil die Beeren zwar süß aber wässericht und unschmackhaft wären, niemand außer Kindern sie anrühre. Sie wächset zudem nicht anders als auf hohen, kalten, schattigten Bergen.

Zwölfter

Zwölfter Abschnitt.

Von den Oliven.

§. 170.

Die Olive (§. 92.) ist eine länglicht-ovale, grüne Frucht, welche inwendig gleich der vorigen einen harten Stein enthält, und auf einem Baum von mittelmäßiger Größe wächset, der Oelbaum oder Olivenbaum, Olea Europæa, auf französisch L'Olivier, auf englisch The Olive Tree, auf holländisch Olyve boom, genannt.

Die Olivenfrüchte sowol als die Blüte und der ganze Baum haben sehr viel ähnliches mit denen eben beschriebenen Kornelkirschen, außer daß an diesen die vier kleinen Blumblättchen Petala unterschieden sind, an jenen aber zusammen hangen; flos monopetalus, in den Oliven hat der Stein nur einen einzigen Kern, und die Frucht hat kein saftiges, sondern mehr schwammigtes Fleisch, wird auch am Ende schwarz. Beyde Geschlechter kommen sich also so nahe wie möglich, (genera proxima) blos daß sie nach der Linneischen Methode unter zwo Klassen gehören.

§. 171.

Der Olivenbaum hat einen doppelten Nutzen, da wir eines Theils seine Früchte eingemacht genießen, sodann aber unser sogenanntes Baumöl daraus gepresset wird.

Die Oliven haben einen sauren, bittern, unangenehmen Geschmack, und sind roh recht widerlich; um ihnen also das rauhe und herbe zu benehmen, wird eine Lauge von Asche und ungelöschtem Kalche genommen, und in dieser weichet man die einzumachenden Früchte, welche noch grün seyn müssen, vier und zwanzig Stunden lang ein: Nachher werden sie noch verschiedene Tage in frisch Wasser gelegt, welches alle Tage erneuert werden muß; endlich kommen sie in Salzwasser und man packet sie mit Salz, Fenchel und Coriander in Fässer oder andere Gefäße.

Es ist eine Frucht, die von den wenigsten geliebet, und nicht sowol des Wohlschmackes als der Gesundheit wegen gegessen wird, indem sie den Magen stärken, den Apetit befördern und nie übel bekommen soll.

Diejenigen Früchte, aus welchen man Oel pressen will, werden auf einer Mühle gequetschet, und in heiß Wasser gegeben, so ziehet sich das Oel heraus und schwimmet oben.

§. 172.

Die Olivenbäume wachsen nur in den wärmern Gegenden von Europa, als in Italien und den südlichen Provinzen von Frankreich und Spanien.

Bey uns können sie die Kälte den Winter nicht vertragen, und wollen wie andere zur Orangerie gehörende Bäume gewartet, und des Winters in ein Haus gebracht seyn, da sie denn selten Früchte tragen.

Man hat sonst verschiedene Varietäten davon. **Dühamel** erwehnet deren funfzehn, welche eben wie

bey

bey den Birnen und Äpfeln ihre besondere Namen haben, z. E. Aglandau, Laurienne, Amelou, Cormeau, Ampoulan, Moureau, Verdalle, Bouteillau, Pigau, Salierne. Die gemeinen Oliven haben große lange lanzenförmige Blätter; eine Sorte aber hat kleine ovale Blätter in der Größe und Form wie die vom Buchsbaum, daher man sie auch die Buchsbaumblättrige, Olea buxifolia, zu nennen pflegt.

Unter den eingemachten Oliven hält man die kleinesten, welch aus der Provence kommen, für die besten; sie sind auch mehr höckericht und ungleicher wie die übrigen.

§. 173.

Man vermehrt den Olivenbaum durch Ableger.

Da er bey uns keine Früchte bringet, so können wir ihn durch Saamen nicht fortpflanzen, ihn auf andre fremde Stämme zu pfropfen, gehet, da er zu öligt ist, auch nicht an.

Dreyzehnter Abschnitt.

Von dem Taxus.

§. 174.

Der Taxusbaum (§. 92.) sonst auch der Eiben oder Ibenbaum, auf franz. L'If, auf engl. Yew-tree, holländisch Ibenboom, Pennenhout, genannt, trägt eine rothe, angenehm in das Auge leuchtende, aber schlecht schmeckende Kirsche, mit einem harten Kern.

Die Frucht von Taxus unterscheidet sich von allen übrigen, daß sie oben offen und als ein Kelch hohl ist, man siehet also den Kern in der Mitte frey und offen sitzen. Da dieses Baumes in der Anweisung zu Hecken (S. 153.) weiter gedacht worden, und die Frucht zwar süß aber unschmackhaft ist, also fast nicht roh zu genießen, eine davon zu machende Konfitüre auch nicht der Mühe werth ist, so würde überflüssig seyn, etwas mehrers davon hier zu sagen. Wer viele Früchte am Baum zu haben wünscht, muß ihn wild wachsen lassen, und nicht, wie gemeiniglich geschiehet, so sehr unter der Scheere halten.

Einige haben gar die Frucht giftig oder doch der Gesundheit schädlich gehalten.

Vierte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von Beerentragenden Bäumen überhaupt.

§. 175.

Eine dritte Art von Obst (§. 16.) unterscheidet sich darin, daß die durchaus saftige Frucht in der Mitte im Fleische ohne weitere Bedeckung eine bestimmte Anzahl kleiner Kerner enthält. Dergleichen Früchte nennen wir **Beeren.**

Zu einer Beere wird also erfordert

a) eine runde Frucht.
b) eine glatte dünne Haut, welche
c) mit einem saftigen nicht mehligten Fleische angefüllet ist.
d) kleine Saamenkörner; welche
e) unmittelbar von dem saftigen Fleische umgeben und eingeschlossen sind, und
f) jedesmal eine gewisse Zahl beobachten.

§. 176.

Die hieher gehörende Stauden und Bäume tragen die Beeren entweder einzeln, oder sie haben mehrere kleine Beerchen an einem gemeinschaftlichen Stiele (§. 7.)

Dieses Merkmal ist aber nicht hinreichend, um die Geschlechter zu bestimmen: Denn Johannisbeeren und Stachelbeeren gehören zunächst unter ein Geschlecht;

schlecht; Diese haben einzelne Beeren, und an jenen bilden mehrere Beerchen einen Strauß.

§. 177.

Ich rechne zu dieser Klasse folgende Obstsorten:

1) Den Wein. §. 178.
2) a) Die Johannisbeeren. §. 194.
   b) Die Korinthenstaude. §. 197.
   c) Die Gichtbeeren. §. 198.
3) Die Stachelbeeren. §. 199.
4) Die Berberitzen oder Weinnägelein. §. 202.
5) Den Kaffe. §. 206.
6) Die Hollunderbeeren. §. 209.
7) Die Wacholderbeeren. §. 210.
8) Die Finnischebeeren, Hippophae. §. 211.

Die vielkernigten Beeren und die zusammengesetzten Beeren, (Baccæ polyspermæ & compositæ) verspare ich in die folgende Klassen.

Außer den Wacholder und den Berberitzen gehören jene übrige fünf Sorten nach der Linneschen Methode unter die fünfte Klasse, nemlich unter die Pflanzen, deren Blumen nur fünf Staubfäden haben. Die Berberitzen allein haben deren sechs, und die Wacholdern haben besondere männliche Blüte in Kätzgen.

Zweyter Abschnitt.

Vom Weine.

§. 178.

Unter denen Beeren tragenden Bäumen ist der Wein (§. 177.) der vornehmste. Vitis vinifera, franz.

La

La Vigne, engl. The Vine, holländ. Wynstock, schwed. Winranka.

Der Weinstock verdienet eher eine Staude als Baum genannt zu werden; da er keinen hohen Stamm und keine ordentliche Zweige macht, sondern nur lange Ranken von zwölf und mehrern Schuhen treibet, welche aber sich selber zu halten nicht vermögend sind, sondern sich vermöge gewisser Häcklein oder Gäbelein an andere Pflanzen anklammern, dergleichen Ranken nennen wir Reben oder Ruthen; sie haben auf eine gewisse Distanz Knoten, und aus diesen Knoten wachsen die Blätter, Gäbelein und Früchte.

Die Blüte kommt Traubenweise, (§. 4.) an ästigen kurzen Stielen; die Blumen sind klein und unansehnlich; eine jede Blume enthält im Grunde eine kleine Beere, welche hernach, wenn die Blume abfällt, zu einer runden durchaus glatten saftigen Kugel wird, die fünf Saamenkörner enthält.

§. 179.

Die Größe und Gestalt der Trauben ist bey allen nicht einerley.

Die ganze Traube ist gemeiniglich unten nach dem Stiele zu dicker, und läuft vorn allgemählich spitzer zu.

An einigen Sorten ist sie nur kurz, wie an den Traminern, der frühen schwarzen. An andern ist sie lang, wie am blauen Augster, da sie die Länge von einem Schuh und drüber erhält.

An einigen sind die Stiele nur kurz und häufig; die Beeren sind also dichte in einander gepresset, so daß sie sich eine die andere platt drucken, und gleich-

sam

sam eine Masse ausmachen, wie am **Rießling**, dem Traminer: An andern sind sie länger und einzelner, die Beeren sitzen also fladderhaft, ohne daß die eine fast die andere berühret, wie an der **Petersilientraube**, der **Guthedel**. Der Stiel überhaupt von einer Traube wird der **Kamm** genannt.

§. 180.

So ist auch die Form und Größe der Beeren unterschieden.

Gemeiniglich sind die Beeren kugelrund; an einigen fallen sie etwas ins länglichte, wie an der **weissen Muscateller**, an andern sind sie länglicht, oval wie eine Zwetsche, als an der **Spanischen blauen Cibebe**. An dem **Rießling** drucken sich die Beeren oft eckigt, weil sie dicht zusammen sitzen.

Klein sind die Beeren am **Traminer**, groß an der **großen Cibebe**: An einigen sind zwischen den großen auch kleine Beeren untermischet, als am **Guthedel**.

§. 181.

Eine größere Abwechselung bemerken wir in der Farbe der Beeren, welche entweder grün, gelblicht, braun, röthlicht, blau oder schwarz sind.

Im Anfange sind alle Beeren grün, wenn sie aber ihre Reife erlangen; so verändern sie die Farbe.

Bey einigen bleibt die grüne Farbe und fällt nur etwas ins weisse; diese nennet man grün, z. E. Le Chasselas verd.

Bey andern verändert sich das grüne ins gelbe; diese nennet man sodann gemeiniglich weisse Trauben. z. E.

z. E. Le Chasselas, blanc, der **weisse Traminer**, der **weisse Muscateller.**

Die weissen Beeren pflegen sodann an der Sonnenseite braun zu werden, welches ein Merkmal ist, daß die Beeren die völlige Zeitigung haben, und recht durchgebrannt sind: Ganz braune Trauben aber sind mir nicht bekannt.

An statt dessen werden einige über und über braunröthlich, als der **braune Traminer**, der **rothe Muscateller.**

Andere fallen ins schwärzliche, und sind mit einem blauen Staube bedecket, diese nennen wir **blau**, als am **blauen Augster.**

Wenn die blaue Farbe recht dunkel wird, so nennen wir sie **schwarz**, als an der frühen schwarzen, Le Morillon noir. Die Beeren sind allemal mit einem Staube gleich denen Zwetschen bedecket. (§. 117.) Dieser ist an den schwarzen gemeiniglich blau, an den weissen aber weißlicht.

§. 182.

Die Beeren sind eigentlich blos mit Safte angefüllet. Dieser aber hat in einigen Sorten mehr Consistenz als in andern.

Aus einigen Trauben zerfließet der Saft uns gleich auf der Zunge, als aus dem **Rießling**, aus andern hänget er wie ein Gallert zusammen als am **Muscateller.** Zum Essen hält man diese, welche man **fleischicht** nennet, am besten: Zum Weinmachen haben aber die **saftigen** einen großen Vorzug.

§. 183.

Der Saft bestimmt also das vorzügliche der Trauben.

Der

Der Saft von allem Wein hat etwas säuerliches; dieses Saure muß aber auf eine der Zunge angenehme Art gemäßiget seyn; wenn wir den Saft wirklich als sauer empfinden, so taugen die Trauben nicht. In einigen Sorten ist der Saft müsquirt, diese nennen wir **Muskateller**. Wer den Geschmack von diesen nicht kennet, wird glauben, daß dergleichen Trauben von einer Katze beschmutzet worden wären, der Holländer heißet sie daher Stinkert of Katte-pis. Weil aber diese Muskatellertrauben, wenn sie recht reif sind, eine angenehme Süßigkeit zu haben pflegen, so ziehen wir sie vor.

Der Saft ist gemeiniglich weiß, im Teinturier ist er roth.

§. 184.

Noch bemerken wir in Ansehung der Schelfe, welche eine jede Beere umgiebt, einen Unterschied.

Bey einigen ist sie sehr dünne, als am Rießling; bey andern dicke, als am Traminer. Bey den schwarzen färben einige roth, andere bleiben weiß; von jenen erhalten die rothen Weine, als der Burgunder, die Farbe, wenn gleich der Saft weiß ist.

§. 185.

Einen Geruch haben die Trauben gar nicht.

Auch an den Muskatellern empfindet man im Geruche äußerlich nichts von dem müsquirten Geschmacke.

§. 186.

Die Güte einer Traube beurtheilen wir nach dem davon zu machenden Gebrauche, ob sie nemlich roh gegessen oder zum Weinauspressen gebraucht werden soll.

Die-

Diejenigen, die zum Essen am wohlschmeckensten und süßesten sind, geben den säuersten Wein, z. E. die **Muskateller**, diejenigen, woraus der beste Wein kommt, werden wir im Geschmacke nur mittelmäßig halten. Z. E. der **Rießling** ist eine der säuersten Trauben, und giebt guten Wein.

Bey keiner Frucht hat die Wartung und der Grund und Boden, wo sie wächset, einen solchen Einfluß auf die Güte, als beym Weine. Daher geben die nemlichen Weinsorten, selbst in nahe neben einander liegenden Weinbergen, Weine von unterschiedener Güte, und es schicken sich so wenige Gegenden zum Weinbau.

§. 187.

Die Blätter vom Weinstocke sind allemal groß, breit, und im Umkreise eingeschnitten, auch in verschiedene Lappen getheilet; folia lobata angulata sinuata; Bey einigen Sorten aber sind die Einschnitte größer.

An einem wilden americanischen Weine, vitis labrusca, sind die Blätter fast rund und nur wenig eingeschnitten.

Die Blätter vom **blauen Muskateller** sind vor andern rund.

Bey vielen sind sie fünffach getheilet, als am **grünen Muskateller**.

An andern sind sie dreyfach getheilet, als am **weissen und schwarzen Muskateller**, und es ist besonders, daß eben diese Trauben, welche nach dem Geschmack nur Varietäten zu seyn scheinen, sich im Laube merklich unterscheiden.

Am allertiefsten getheilet sind die Blätter an der davon den Namen habenden **Petersilien-Traube**,

welches den **Ritter Linne** bewogen hat, eine besondere Sorte daraus zu machen, Vitis laciniosa; da sie doch nach der Form und dem Geschmack der Traube eine Varietät von der Guthedel zu seyn scheinet.

Am Morillon façonné sind die Blätter als weiß gepudert, daher man sie **Müllerrebe** nennet.

Am **schwarzen Muskateller** werden die Blätter gegen den Herbst röthlich. Le Morillon noir, unterscheidet sich noch dadurch, daß das Holz inwendig röthlich ist.

§. 188.

Einige Weinsorten werden früher als die andern reif; man nennet solche sodann **frühzeitige**, die übrigen aber späte Weine.

Vor dem September reifet bey uns kein Wein, die mehrsten Trauben kommen in unsern kältern Gegenden erst im October zur Vollkommenheit, und viele reifen erst im November. Da alsdenn schon die Sonne fehlet, so kommen die späten Sorten bey uns fast nie zu gehöriger Reife; es müste denn ein trockner warmer Herbst einfallen, oder man muß die Zeitigung im Treibkasten befördern.

§. 189.

Wir haben eine große Menge von Weinsorten, da aber in dem niedern Theile von Deutschland die Witterung schon kälter ist, so bleiben nur wenige Sorten übrig, die wir mit Nutzen pflanzen können.

Wir werden schlecht gebessert, wenn wir vortrefflich große Trauben an einem frech wachsendem Stocke wachsen sehen, am Ende aber vergebens ihre Zeitigung

gung erwarten, und die nicht gargekochten Beeren wegen ihres herben Geschmacks nicht genießen können, als an der **Alicanten-Traube.** Die gröste Sammlung von Weintrauben in Deutschland, ist durch den Fleiß des verstorbenen Geheimdenraths **Bilfingers** im Würtembergischen gemacht worden, wovon man das Verzeichniß in der **Abhandlung des gesammten Weinbaues** S. 299. lieset. Ich bin aber zweifelhaft, ob verschiedene als besondere Sorten angeführte, von einander merklich unterschieden sind; wenigstens, da mehrere im Geschmacke und der Güte sich einander nichts nachgeben, so wird ein jeder zufrieden seyn, wenn er die gewöhnlichsten Sorten hat; zumalen da reife Trauben nicht so geschwind als andere vorbeschriebene Früchte passiren, sondern mehrere Wochen lang verwahret und erhalten werden können. (§. 192.)

Die mir bekannten besten Sorten sind:

1) Die **frühe schwarze**, Le Raisin précoce ou Morillon noir; welche am ersten von allen reifet, und leicht und voll träget, die Fliegen und Wespen stellen ihr am mehrsten nach.

2) Die **Gutedel**, Le Chasselas blanc, weil die Beeren daran einzeln sitzen, so reifen sie besser, als an andern Sorten. Sie gehen im Geschmack den mehrsten andern vor.

3) Le Chasselas musqué, wird, wo er reif wird, wohlschmeckender gehalten, ist aber schon weichlicher.

4) Le Muscat rouge, der **rothe Muskateller**, ist eine der süßesten und angenehmsten Trauben, wenn er reif wird: da die Beeren daran einzelner sitzen, als am weissen Muskateller, so reifet er eher, trägt aber nicht gern.

5) Le Muscat noir, der **schwarze Muskateller**, will viel Sonne und eine warme Gegend haben.

6) Die **rothen** und **weissen Traminer**, unterscheidet bloß die Farbe; Beyde tragen gleich voll und treiben nicht so stark ins Holz wie andere: Es ist dem Geschmacke nach die süßeste Traube. Das dicke Häutlein und die kleine Beeren verringern ihren Wehrt.

7) Der **Rießling** ist die saftigste von allen; gefällt aber nur denen im Geschmack, die das säuerliche lieben. Weil die Beeren dichte in einander sitzen, faulen sie leicht an; Man kann also die Trauben von diesem Rießling am wenigsten aufheben. Vielleicht ist die **Blanke im Weinbau**, S. 308. diese nemliche.

8) Le Ciouta, Cicutat, Raisin d'Autriche ou à feuille de Persil, die **Petersilien-Traube**, ist im Geschmack dem Gutedel völlig gleich, bloß daß man sie wegen des tief eingeschnittenen Laubes ziehet. Die übrige Sorten, welche mehr der Veränderung als des Nutzens wegen gezogen werden, sind:

9) Die **Corinthen-Traube**, Le Corinthe blanc ou rouge, ist eine Varietät von der Gutedel, und hat Beeren ohne Kerne, daher die Beeren nur klein und unvollkommen sind: Weil die Sonne sie desto eher durchscheinen kann, pflegt ihr Geschmack süß zu seyn.

10) Die **Schweitzer-Traube**, Le Raisin panaché de noir & de blanc, ist eine vermuthlich aus Kernen entstandene Spielart von schlechtem Geschmacke. Die gestreiften Beeren, davon einige ganz grün, andre ganz blau zu seyn pflegen, geben ein artiges Ansehen; im Geschmacke wird man aber sehr betrogen. **Bidet** gedenket einer andern ähnlichen Spielart, die vom Stiel an bis auf die Hälfte blau, übrigens aber weiß ist.

In

In Amerika hat man verschiedene wilde Sorten von Weinen, welche man aber blos der Mannigfaltigkeit wegen unter andern Stauden ziehet, und wovon die Beeren keinen Nutzen haben. Vitis labrusca, vulpina, arborea. **Kalm** gedenket ihrer verschiedentlich, daß sie in Menge wild wachsen, und sich bis in die Gipfel der Bäume hinauf schlingen.

Der sogenannte **Jungfernwein**, welcher gleichsam das Mittel zwischen dem Weine und dem Epheu ist, wird vom Ritter Linne zu diesem Geschlechte gerechnet, Hedera quinquefolia. S. oben S. 158.

§. 190.

Der Wein wird blos durch Ableger fortgepflanzet; von keinem Obstbaume aber lassen sich leichter Ableger machen.

Man leget entweder eine am Stocke noch vestsitzende Ranke in die Erde, so schläget solche sofort an jeden Knoten Wurzeln; man schneidet sie im andern Herbste oder Winter ab und versetzt sie.

Oder aber man legt eine abgeschnittene Ruthe in die Erde, so schlägt auch diese Wurzeln. Es ist dabey nur folgendes zu beobachten, wie mir von einem Weinländer ist gelehret worden.

1) Man suchet dicke vollkommene recht reif gewordene Ruthen aus: Diejenigen, woran die Knoten am nächsten sind, sind die besten. Man nimmt nicht gern das oberste von einer Ruthe.

2) Die Reben werden ungefehr einer Elle lang geschnitten, so daß sie wenigstens drey Knoten enthalten: Sie werden dicht über und dicht unter einem Knoten abgeschnitten, einige lassen unten etwas vom alten Holze daran.

3) Oben muß ein Knoten gewählet werden, wo an der einen Seite ein Blatt, an der andern aber ein Häcklein gesessen hat; sonst wird die Rebe oben leicht trocken.

4) Es ist besser, daß man die zu legenden Reben schon im Herbste abnimmt, und des Winters in der Erde verwahret; sie verfrieren sonst leicht.

5) Man macht alsdenn an der Stelle, wo ein Weinstock stehen soll, einen Graben, von der Mauer ab vorwärts, füllet ihn mit guter Erde, und schlägt hinten einen etwas aus der Erde stehenden Pfal, welcher zur Nachricht dient, wo die Rebe lieget.

6) Der Grabe wird mit lockrer Erde voll gefüllet, daß noch ein guter Spaten hoch fehlet: Die Rebe wird alsdenn horizontal in der Erde herausgeleget, oben etwas krum in die Höhe gebogen, unter den obern Knoten mit einer kleinen Weide an den Pfal bevestiget, und hierauf mit Erde beschüttet, so daß auch das obere Ende bedecket wird. Die Rebe wird im ersten Sommer nur kleine Schossen treiben; Es schadet ihr nichts, wenn sie gleich einknicken sollte.

7) Im Herbste lockert man am Pfale die Erde um der Rebe auf, schneidet oder bricht die getriebenen Schossen unmittelbar an dem Knoten weg, zernichtet auch alle kleine am obern Knoten etwa ausgewachsene Wurzeln, und bedecket den Knoten wieder mit Erde, so wird er in folgendem Sommer schon stärkere Schossen treiben: Sind solche stark genug, so kann man im zweyten Herbste bereits ein oder zween Knoten sitzen lassen, und im vierten oder fünften Jahre Früchte haben.

8) Es ist gut, die ersten Jahre die Wurzeln an den obern Knoten jedesmal zu zernichten, weil daselbst

sonst

sonst zu viele dem Hauptstocke schädliche Nebenranken austreiben.

§. 191.

In der Wartung erfordert ein Weinstock eben so viel und fast mehrern Fleiß, als andere Fruchtbäume, damit er alle Jahr häufige, vollkommene und schmackhafte Trauben mit vielen Beeren liefere.

1) Vorläufig siehet man im Sommer darnach, um recht starke und reife Ranken zu haben, sonst hat man künftig keine Früchte zu hoffen.

2) Es werden also alle kleine überflüssige und keine Trauben tragende Nebenranken, welche den übrigen nur den Saft wegnehmen würden, von Zeit zu Zeit weggenommen.

3) Solche dürfen nicht gestutzet werden, sondern man bricht sie unmittelbar, wo sie ausgewachsen sind, weg, indem sie sich allda, wenn man sie nur etwas bieget, so lange sie in vollem Safte stehen, gar leicht ablösen.

4) Man bricht auf gleiche Weise alle kleine an den Hauptranken in den Winkeln der Blätter auswachsende junge Schossen, welche man Geitz nennet, weg.

5) Blätter und Gäblein darf man aber an denen Hauptranken ja nicht wegnehmen.

6) Man hält das Beschneiden des Weinstockes am besten im Herbste, sobald die Früchte abgenommen sind.

7) Der Weinstock setzet die Trauben an denen erst eben jung auswachsenden Ranken an; man nennet diese **Fruchtreben.**

8) Alt Holz treibt keine Fruchtreben, sondern die jungen im vorigen Sommer gebildeten und gehörig reif gewordenen Ruthen.

9) Man erkennet leicht die Knospen, welche Fruchtreben treiben wollen, weil sie dicker sind.

10) Die untern Knoten an einer solchen jährigen Ruthe pflegen keine Fruchtreben zu treiben, und über den sechsten Knoten kommt auch keine Frucht.

11) Da die jungen Reben über zwölf Schuh lang treiben, das alte Holz aber keine Fruchtreben giebt, so muß man den Weinstock so kurz, wie möglich halten, und jedesmal im alten Holze so schneiden, daß man einige junge Ruthen auf vier bis höchstens sechs Augen stehen lasse; wenn die obersten zwey noch Fruchtholz zu versprechen scheinen.

12) Eine solche Ruthe treibt aus jedem Knoten Reben; man schonet jedesmal am liebsten die untersten, und die übrig bleibende, welche ohne Frucht sind, bricht man weg.

13) Die obersten Knoten pflegen die stärksten Reben zu treiben: Man schneidet aber die alte Ruthe im Herbst über der ersten oder zwoten guten Rebe weg, und kürzet diese wie vorhin.

14) Man suchet die abgeschnittenen Ruthen wo möglich krum im Zirkel zu biegen, und sie so anzubinden, wenigstens bieget man sie so viel möglich unter sich. Einige Arten wollen mehr als die übrigen gebogen seyn; dieß heißet man ihnen **Bögen** geben.

15) Das Beschneiden darf nicht späte im Frühjahr geschehen, wenn der Saft schon in Bewegung ist; denn so verblutet sich der Stock. Es ist nemlich eine Eigenschaft, die der Weinstock mit den Birken gemein hat, daß er, wenn er zu der Zeit, da der

Saft

Saft in Bewegung ist, und die Blätter noch nicht ausgebrochen sind, verwundet wird, den Saft in einer großen Menge laufen lässet; dies nennet man **Bluten**, und den Saft selber die **Thränen**. Man sammlet solche zu Zeiten in einer angehangenen Flasche auf, indem man diesen Thränensaft gut für die Augen hält; vielleicht ließ sich auch ein solches Getränk daraus bereiten, wie man aus dem Birkensafte macht. Man will beobachtet haben, daß das Thränen einem Stocke im Wachsthume und der Fruchtbarkeit nicht schade, es ist mir aber nicht glaublich.

26) Wächset eine gute Rebe zu lang, so pflegt man sie wol abzukneifen, sie treiben aber alsdenn, wenn es zu früh geschiehet, leicht unnütze Nebenschossen; das Abkneifen findet also nur statt bey schlechten Reben, welche man wegbrechen sollte, die aber eine oder andere Frucht haben; unnütze Reben bricht man lieber ganz weg.

§. 192.

Es ist noch übrig zu zeigen, wie man reife Trauben verwahren solle. (§. 189.)

Man verwahret sie

1) am Stocke, wenn man über jede Traube einen Beutel von Papier machet. Dieser hält nicht allein die Kälte, sondern auch die dem Weine sehr nachstellenden Fliegen und Wespen ab.

Einige machen Beutel von Gage, welche sie über kleine Reifen spannen, in der Meynung, daß die Sonnenstrahlen besser durchwirken, auch die Trauben leichter ausdünsten könnten. Ich halte aber das Papier besser, jenes Mittel ist auch zu kostbar.

Andere wollen gegen den Herbst für die Kälte gar Beutel von Wachstuch anrathen, welche man über das Papier ziehen solle; die Trauben behalten aber darin nicht Luft genug.

2) Wenn Fröste zu befürchten sind, ist am besten, man nehme die Trauben ab. Hat man Reben mit vielen Trauben; so schneidet man die ganze Rebe ab, und hänget sie unter dem Boden im Keller auf, oder man schneidet jede Traube ab, klebet den Stiel mit Wachs oder Lack zu, bindet sie an einen Tonnenreif, und hänget sie also auf.

Andere rathen, man solle die Trauben in ein Faß aufhangen, und solches verdeckt halten, daß die Luft nicht daran komme.

Wo Wespen, Hornissen und Fliegen häufig sind und die Trauben verzehren, ist am besten, die Nester von jenen aufzusuchen und zu zerstöhren, die übrigen aber wegzufangen: Dieß geschiehet, wenn man Flaschen mit engen Hälsen an die Stöcke hänget, solche mit Wasser, worin etwas Honig oder Syrop gemischet worden, bis auf den dritten Theil anfüllet, den Hals oben mit Honig bestreichet, und diese, so wie sie voller Ungeziefer sind, erneuret. Man muß aber die Gefangene ins Feuer werfen, sonst leben sie wieder auf.

§. 193.

Da ich nur von den Früchten handele, in wie weit sie zur Speise dienen, so übergehe hier die Beschreibung, wie man aus den Trauben den Wein presse.

Man macht auch Weintrauben, sonderlich das Mark aus den Muskatellertrauben mit Zucker ein,

es

es ist aber meines Bedünkens eine der schlechtesten Konfitüren; daher nicht der Mühe werth halte, die Anweisung dazu hier mitzutheilen. Hier ist dagegen die Vorschrift zu einer gar nutzbaren **Traubenpomade**, welche des Winters vornemlich, wenn die Haut spröde wird, oder der Mund gar aufspringet, vortreffliche Dienste leistet.

Mundpomade.

Man nimmt ein Pfund frische Butter, so wie sie aus der Milch geschöpfet wird, nur etwas ausgeknetet, nicht gewaschen, noch weniger gesalzen. Presset sodann aus schwarzen noch nicht völlig reifen Trauben (oder in deren Ermangelung aus Borstörfer-Äpfel) ein Nösel oder $\frac{1}{4}$ Quartier Saft, giebt dazu $\frac{1}{4}$ Quartier Rosenwasser und ein viertel Pfund reines gelbes Wachs. Dieses zusammen muß in einem neuen wohl glasürten Topf so lange gelinde kochen, bis das Wasser verkocht ist, und der Schaum bräunlicht wird, auch ein Tropfe, den man auf Kohlen fallen lässet, nicht mehr zischet.

Man muß alles zu Zeiten abschäumen und umrühren, die Buttermilch pflegt sonst gern anzubrennen, das Rühren muß mit einem hölzernen Span geschehen. Es darf kein Metall daran kommen. Wenn das Wasser nach einer Stunde verkocht ist, schüttet man das übrige in kleine mit Rosenwasser benetzte Tassen, damit man zu bequemern Gebrauch viele runde Tafeln oder Bödgen davon erhält, welche man in eine Schachtel packet, und an einem kühlen Orte mehrere Jahre verwahren kann. Sie müssen verschlossen gehalten werden, um den guten Geruch zu behalten, den die Pomade vom Rosenwasser annimmt. Wer das wohlriechende liebet, kann auch Orangenwasser, Jesmin oder Cederöl, oder dergleichen dazu nehmen. Man rei-

reibet sich die Haut damit, wenn man in die Kälte gehet, oder wenn sie spröde wird, oder wenn man sich gestoßen hat.

Die bekannten trocknen Rosinen, Vuæ passæ, werden aus getrockneten großen Weintrauben in Spanien, Italien und Griechenland; und die Korinthen aus der oben n. 9. erwehnten kleinen Korinthentraube gemacht.

Dritter Abschnitt.

Von Johannisbeeren.

§. 194.

Die **Johannisbeeren** (§. 177.) haben viel ähnliches vom Weine, wachsen aber auf niedrigen Stauden.

Zu diesem nemlichen Geschlechte der Johannisbeeren, gehören verschiedene Pflanzen, welche im Deutschen besondere Namen führen, von dem **Ritter Linne** aber mit Rechte unter dem Geschlechtsnamen Ribes begriffen werden, nemlich:

1) Ribes rubrum, die eigentliche **Johannisbeeren**, franz. Des Groseilles rouges, Ribettes, engl. Red-Currans, Red-Grossberries, holländ. Roode Aalbesien, schwed. Winbär, wovon hier die Rede ist. §. 195.

2) Ribes alpinum, in deutschen Gärten gemeiniglich der **Korinthenbaum** genannt. §. 197.

3) Ribes nigrum, die **Gichtbeeren**. §. 198.

4) Ribes grossularia, **Stachelbeeren**. §. 199.

Alle

Alle haben mit einander gemein, daß die kleine runde Frucht unter der Blume sitzt, welche, wenn sie abgeblühet hat, und trocken wird, auf der Spitze der Frucht eine kleine Krone machet: Die Beeren sind klein, und haben nur wenige Kerne; diese beobachten aber keine gewisse Anzahl.

§. 195.

1) Die rechten **Johannisbeeren**, Ribes rubrum, (§. 194.) unterscheiden sich, daß ihre Beeren an langen herunterhangenden Sträußern wachsen. Aus einem geraden Stiele gehen kleine Nebenstielchen; an deren jedem eine einzelne Beere sitzet.

Die Beeren sind halb durchsichtig, und man kann die Kerne darin liegen sehen.

Wir haben davon dreyerley Varietäten, a) an den gemeinsten sind die Beeren roth; Diese sind die schmackhaftesten, und die wir am mehrsten gebrauchen,

b) an einigen Pflanzen sind die Beeren fleischfarben, und

c) an andern weißlicht oder Perlfarb, Grossularia hortensis fructu margaritis simili, C. B. P. franz. Groseilles perlées. Einige unterscheiden noch eine größere Sorte, die aber den Grund in der Cultur zu haben scheint.

Alle drey Pflanzen haben keinen weitern Unterscheid als die Farbe der Beeren. Daher man sie nicht für unterschiedene Sorten annehmen kann.

Die letztern beyden sind zwar weniger sauer als die rothen; haben aber auch nicht das Scharfe, le piquant, was die rothen eben angenehm machet; schicken sich daher nicht so gut zum Kochen und Einmachen,

chen. Weswegen man denn von den rothen Johannisbeeren allemal die mehrsten in einem Garten anbauen soll; die übrigen dienen nur, um die Farbe der ersten auf der Tafel mehr zu erheben, und die Mannigfaltigkeit zu vermehren.

Wenn man Johannisbeerenstämme oculirt, und an eine Mauer pflanzet, so werden die Sträuße beynahe einen halben Schuh lang, und die Beerchen so groß wie kleine Weinbeeren. Diese Johannisbeeren sowol als die folgenden, lassen sich leicht durch die häufig an den Wurzeln auslaufenden jungen Schößlinge, auch durch bloßes Einstecken junger Reiser fortpflanzen.

Man kann sie zu einem Stamme mit einer ordentlichen Kugel ziehen, wenn man beym Stecken junger Reiser, die daran befindlichen Augen mit einem Messer herauslöset; sonst treiben sie daselbst von neuen aus, wenn man die Augen bloß wegbricht. Sie tragen aber so beschnitten nicht so gute Früchte; Um gute Früchte zu haben, muß man die Stöcke auch öfter erneuren.

Man macht in England von den Johannisbeeren mehr Werks, wie bey uns, und ziehet sie viel an Spalieren.

§. 196.

Die rothe Johannisbeere ist eine der besten Früchte zum Einmachen.

Gezuckerte Johannisbeeren.

Die leichteste Art Johannisbeeren auf die Tafel zu geben, ist: wenn man sie in geschlagen Eyerweis tunket, und darauf in fein gestoßenem Zucker umkehret.

Eingemachte Johannisbeeren.

Solche mit Zucker einzumachen, pflücket man die Beeren bey trocknem Wetter; lässet sie einen Tag in der

der Stube stehen; zupfet die Beerchen von den Stielen; reibet eben so schwer feinen weissen Zucker, als Beeren man hat, klein; siebet ihn durch; setzet ihn in einem Kessel über ein gelindes Feuer; rühret ihn bis er recht warm ist, und anfängt Klumpen zu setzen; alsdenn die Johannisbeeren hinein gethan und beständig gerühret, ohne sie zu zerdrücken; es zerplatzen ohnehin genug, die Saft geben, und je mehr ganz bleiben, desto besser ist es: Man lässet sie über dem Feuer, bis sie eben anfangen an der Seite Blasen aufzuwerfen, und zu kochen: Nachdem sie erkaltet, füllet man sie in Gläser oder kleine steinerne Töpfe, und wenn sie zu wäßricht werden sollten, braucht man das Eingemachte nicht umzukochen, sondern schiebet nur die Töpfe, wenn das Brot gar ist, eine Weile in den Backofen.

Man vermischet auch wol Himbeeren und Johannisbeeren zusammen.

Johannisbeeren=Julep.

Nehmet sieben Pfund Johannisbeeren, zwey Pfund Glaskirschen mit ausgemachten Steinen; ein Pfund Himbeeren mit den ersten sauber abgepflückt; lasset sie zerquetschet 24 bis 30 Stunden in einem irdenen Topfe im Keller stehen; reibet alles gelinde durch ein haaren Tuch in eine porcelaine Schüssel, worin zwey Pfund fein geriebener Zucker gethan worden; wenn aller Saft durchgelassen ist, lässet man ihn in einem meßingen Kessel eine Viertel Stunde lang kochen; im Kochen fleißig abgeschäumet, und wenn es kalt, in Bouteillen verwahrt.

Johannisbeeren=Gelée.

Eine Gallert und Gelée macht man am sichersten also: Pflücket die Beeren bey recht trocknem Wetter, und nachdem es in einigen Tagen nicht geregnet hat, sonst sind sie zu wäßricht: lasset sie noch einen Tag

im Zimmer stehen; zupfet sie von den Stielen; presset sie durch ein Haartuch; gebet den Saft in eine porcelaine Schüssel, wieget zu ein Pfund Saft fünf Viertel Pfund von dem feinsten wohl geriebenen und durchgesiebten Zucker ab; man kann erst die Beeren und hernach die zurückgebliebene Kerne wiegen, so ergiebet sich das Gewicht des Saftes.

Darauf giebt man nach gerade und alle halbe Viertel Stunde mit einem Löffel von dem Zucker etwas unter den Saft, und rühret solchen ohne nachzulassen, mit einem silbernen Löffel nach einer Seite herum, nicht zu geschwind, aber ja stets einen Weg, und mit einer beständigen Hand, einmal nicht geschwinder als das andere; es muß also von einer Person fortgesetzt werden. Den Zucker muß man so eintheilen, daß man zwo Stunden lang immer frischen zuzuschütten übrig behält, und das Rühren muß an die drey Stunden anhalten, bis der Saft dick wird, alsdenn füllet man ihn in kleine Gläser, und verwahret ihn an einem kühlen Orte, so giebt er einen schönen Gallert, welcher sich ohne alles Kochen hält; und zur Kühlung im Sommer mit Wein oder Wasser vermischet werden kann.

§. 197.

2) **Die Corinthenstaude**, Ribes alpinum; (§. 194.) beym **Cramer**, **Straußbeere**; beym **Bauhinus**, **Rechbeere**; beym **Löser** **wilde Corinthen** genannt; engl. The Gooseberryleav'd Currant; Sweet alpine Currant; schwed. Mäbär, unterscheidet sich von jener in dem weit kleinerem und den Stachelbeeren gleichendem Laube, die Frucht wächst mehr büschelweise, und die kleinen Trauben stehen in die Höhe, auch dichte in einander.

Die Früchte sind sonst roth, wie an den vorigen, aber süß und unschmackhaft; daher ihr unrecht der Name von Corinthenstaude beygelegt worden.

Ich habe diese Staude nur einmal wild wachsend angetroffen, an dem Northolzer-Berge im Amte Lauenstein; wo sie aus den Ritzen der hohen Steinfelsen mit tief herunterhangenden Zweigen wuchs; als ich sie in den Garten brachte; hat sie eben, wie jene, gerade aufstehende Zweige erhalten. Man soll sie auch ohnweit Helmstädt wild in Hölzern finden.

Sie dienet zwar zum Essen, ist aber abgeschmackt, trägt auch bey mir selten reife Früchte, giebt sonsten, wenn sie schattigt steht, eine hübsche sieben bis acht Schuh hohe Staude; in der freyen Sonne hingegen bleibt sie niedrig.

§. 198.

3) Die Gichtbeeren, Ribes nigrum (§. 194.) sonst auch Bocksbeeren, schwarze Johannisbeeren genannt: Blak currants, Squinancy-berries, engl. Cassis, franz. Swarta Winbär, schwed. kommen den erstern im Wachsthum sehr nahe, machen sich aber bald kenntlich an einem üblen Geruch, den die ganze Pflanze hat, die Fruchtstiele sind auch etwas haaricht. Die Beeren sind schwarz, dunkel und größer als jene.

So widerlich der Geruch dieser Pflanze ist, so unangenehm ist auch der Geschmack. Indessen fehlet es nicht an einigen, welche diese Beeren zum Wohlschmack essen; Andere wollen sie dagegen für ungesund halten. Der besondere Geruch scheinet auch etwas verdächtiges anzuzeigen. Der Ritter Linne führet sie in seiner Materia medica und Flora suecica als eine

heilsame, in verschiedenen Zufällen mit Nutzen zu gebrauchende Frucht an, auch kann man mit den jungen Blättern dem Brantewein die gelbe Farbe vom Franzbrantewein geben. Diese Gichtbeeren habe ich verschiedentlich wild in Hecken und Hölzern angetroffen, aber nie die rothen Johannisbeeren.

In Amerika trift man eine andere Art an, Ribesium nigrum pensylvanicum floribus oblongis Dill. H. Elth. p. 324. Tab. 246. f. 315. Ribes inerme racemis glabris floribus campanulatis *Mill.* welche der Ritter **Linne** nur als eine Varietät von jener Gichtbeere erkennet, die sich aber im Wachsthum ziemlich merklich unterscheidet. Ihre Blumen sind lang Glockenförmig, und die Beeren oval, haben anbey auch den widrigen Geruch von jenen, doch auch keinen angenehmen Geschmack. Die Blätter sind klein, in der Form und Größe, wie die von der Corinthenstaude.

Vierter Abschnitt.

Von den Stachelbeeren.

§. 199.

Die **Stachelbeeren**, (§. 194.) sonst auch **Klosterbeeren**, **Kristohrenbeeren**, **Krausbeeren**, **Stickbeeren**, **Strechdorn** genannt: franz. Le Groseiller, engl. The Goosberry bush. holländ. Kruys besien, schwed. Krusbär, kommen dem Geschlecht nach völlig mit den vorigen Johannistrauben überein, und wer-

werden daher von dem Ritter Linne damit verbunden, unter dem Namen Ribes Grossularia. Diese unterscheiden sich nur, daß sie die größern Beeren einzeln tragen, und daß die Staude mit Stacheln besetzt ist.

Diese Stacheln haben auch zu der deutschen gewöhnlichsten Benennung Gelegenheit gegeben; Ich habe also, da sie im Deutschen einen unterschiedenen Namen haben, und mehrere Abwechselungen davon zu bemerken sind, ihnen einen besondern Abschnitt gewidmet.

Die bekanntesten Arten davon sind:

1) **Wilde Stachelbeeren**, Ribes uva crispa. Diese wachsen in Hecken, und haben an den Stielen der Blätter nur ein klein Nebenblatt, Bractea monophylla. Die Frucht ist klein, glatt und braungelb.

2) **Weisse Stachelbeeren**, The pearl Goosberry; Ribes grossularia haben länglichte runde, weisse, auf der Oberfläche mit kleinen Härchen besetzte Beeren, auch sind die Stacheln nicht so häufig noch stark daran.

3) **Die rothen Stachelbeeren**, Ribes reclinatum. Diese haben etwas breitere Blätter, und an den Stielen ein dreyfaches Nebenblatt, Bractea triphylla. Die Zweige hangen mehr nieder und haben weniger Stacheln. Die Frucht ist roth, und wird zuletzt schwärzlicht.

4) **Die grünen Stachelbeeren**, Grossularia viridis hirsuta *Park.* hat große, eyrunde, über und über mit vielen stärkern Haaren besetzte Beeren, und behält auch die grüne Farbe, wenn sie reif ist.

5) **Die stachlichte Stachelbeere**, Ribes oxyacanthoides. L. Groſſularia oxyacanthæ foliis amplioribus e ſinu hudſonis *Pluk* & Dill. H. Elth. p. 166. T. 139. An dieſer ſind die Zweige über und über mit vielen aber weichern Stacheln beſetzt: Die Blätter ſind tiefer eingezackt. Die Beeren ſind klein, nicht viel größer als die von den Johannistrauben, werden am Ende dunkel purpurfarbig, ſind anbey mit einem bläulichen Staube bedeckt, und haben nur einzelne wenige Saamenkörner.

6) **Die Canadenſiſche Stachelbeere**, Ribes cynosbati L. iſt im Anſehen und Wachsthum den vorigen ähnlich, hat aber größere Beeren faſt in der Größe einer Haſelnuß, welche über und über mit ſtarken Stacheln beſetzt ſind, und ſtrausweiſe wachſen.

Die 1. 2. 3. 5. und 6. Art erkennet der **Ritter Linne** für ſo viel unterſchiedene Sorten, die vierte verdienet um ſo mehr beſonders bemerket zu werden, da ſie im Geſchmacke und wegen der Größe den Vorzug hat.

Man hat übrigens noch mehrere beſondere Spielarten. Z. E. weiſſe, auch hellrothe, runde, glatte; gelbe, runde und länglichte, welche, wenn ſie reif ſind, bräunlicht werden. Da dieſe Veränderungen vermuthlich aus Saamen oder durch die Cultur entſtanden ſind, ſo machen ſie zweifelhaft, in wie weit man jene ſechs als ſo viel urſprüngliche Stammſorten anſehen könne.

Sie werden alle gleich den vorhergehenden von Ausläufern und durch Stecken ohne alle Mühe vermehrt und fortgepflanzt. **Miller** räth, ſie im Herbſte zu verſetzen, wenn das Laub abfallen will.

§. 200.

§. 200.

Alle Stachelbeeren werden im Julius nebst den Johannisbeeren reif.

Ob ich sie gleich unter den übrigen Früchten am wenigsten schmackhaft halte, so finden sie doch einige Liebhaber, und haben mit den Johannisbeeren den nemlichen Vorzug, daß sie reif werden, wenn die Kirschen aufhören, und ehe die Pflaumen ankommen. Sie halten sich auch ziemlich lange, sonderlich die inwendig in den Büschen sitzende Beeren, weil ihre Farbe nicht, so wie an den rothen Früchten, Menschen und Vögel anlocket, auch die Stacheln sie mehr sichern: Ihr Geschmack ist anfangs säuerlich doch nicht herbe; je reifer sie werden, desto mehr vergeht das Säuerliche; wenn sie überreif sind, werden sie zwar süß aber unschmackhaft, fadde.

§. 201.

Man macht die Stachelbeeren auf verschiedene Art ein.

Gestoßte Stachelbeeren.

Am ersten nutzet man die Stachelbeeren zur Küche, wenn sie noch klein, und die Kerne darin noch weich sind, da sie denn mit Zucker gestoßt, und zum Braten gegessen werden.

Stachelbeeren aufzuheben.

Dergleichen junge Stachelbeeren hebet man den Winter in Bouteillen auf: Es wird, nachdem die Blumen und Stiele abgebrochen worden, eine Bouteille bis oben angefüllet, und in einem mit kaltem Wasser angefüllten Kessel über das Feuer gesetzt, bis das Wasser recht kochet, alsdenn wird die Bouteille während des Kochens mit einem weichen wohlschließenden Pfrof so vest als möglich zugemacht,

und heraus genommen, auch verpicht, und in den Keller in Sand gesetzt.

Auf gleiche Weise kann man Erbsen, Bohnen, auch Bickbeeren aufheben.

Eingemachte Stachelbeeren.

In der Gestalt von Hopfen werden sie so zubereitet.

Man pflücket sie, ehe sie zeitig werden, wenn eben das Fleisch um den Kernen weich wird, schneidet oben ein Kreuz darin, nimmt die Kerne heraus, sticht unten ein klein Loch durch, und durch solches einen Kirschenstiel, schiebet so mehrere über einander, in der Gestalt eines Hopfenknopfs. Will man sich diese Mühe nicht geben, so werden blos die Kerne aus den Beeren gemacht.

Darauf lässet man Wasser kochen in einem Kessel, den man verschließen kann; nimmt solches vom Feuer, giebt die Stachelbeeren hinein, deckt den Kessel zu, und lässet ihn vier und zwanzig Stunden stehen, schöpfet alsdenn die Beeren in eine flache irdene Schüssel, gießet geläuterten Zucker darüber, deckt, um die Beeren nieder zu drucken, ein Papier überher, gießet vier Tage lang den Zucker täglich ab, lässet ihn wieder dick kochen, jedesmal aber erst erkalten, ehe er über die Beeren gegeben wird; wenn der Zucker nicht mehr merklich dünne wird, lässet man ihn nochmal kochen, schütet die Beeren selber hinein, lässet solche damit aufsieden, darauf erkalten, und füllet sie, wie gewöhnlich, in ein Glas zum Aufheben, welches mit Papier zugebunden wird, in diesem müssen aber Löcher gestochen werden, weil die Stachelbeeren leicht gähren, und das Glas sonst springet.

Stachelbeeren-Marmelade.

Um eine Marmelade zu machen: nimmt man zu einem Pfund Stachelbeeren drey viertel Pfund Zucker,

ker, lässet solches dick kochen, schüttet die ganzen, aber abgewischten und gereinigten Stachelbeeren hinein, lässet solche darin kochen, rühret sie um, und hält mit dem Kochen an, bis der Brey steif wird, daß man beym Umrühren auf den Boden sehen kann, alsdenn halb erkaltet in Gefäße gefüllet.

Fünfter Abschnitt.

Von den Berberitzen.

§. 202.

Die Berberitzen, Berbers- oder Berbisbeeren, Weinschädling, Weinschierling, Weinnägelein, auch Erbsel, Erbsichdorn, Saurach, Saurdorn, Essigdorn, Salsendorn, Versich genannt, (§. 177.) wachsen auf einer acht bis neun Schuh hoch wachsenden, und viele gerade Nebensprossen aus der Wurzel treibenden Staude, Berberis vulgaris; franz. L'Epine vinette; engl. The Barberry- or Pipperidge-bush; holländ. Barberis, Suer-Sauze-of Zuiring-boom.

Die Berberitzen sind gleichsam das Mittel zwischen den Stauden und Bäumen, da sie ziemlich starkes Holz treiben, und doch keinen hohen ordentlichen Stamm bilden. Das Holz ist unter allem europäischen das gelbeste, und unter der äußern Borke mit einer ziemlich dicken, saftigen, dunkelgelben Borke bekleidet, woraus sich eine gelbe Farbe ziehen lässet. Die Wurzeln sind noch dunkler als das Holz selber, und in der Mitte endlich braun. Die Früchte wach-

sen in kleinen Trauben, die einzelnen Beerchen sind klein, lang, fallen aus dem ovalen in eine walzenförmige Gestalt, und enthalten zween harte Kerne.

An den Blumen kann man die Befruchtung deutlicher wahrnehmen, als an irgend einer andern Pflanze. In denselben steht in der Mitte das Eychen in Gestalt einer kleinen Säule mit einem Knopfe. Germen cylindraceum, ſtigma orbiculatum germine latius, sechs ausgehöhlete oben in Gestalt einer Schelle oder runden Kugel zusammen schließenden Blumenblätter (Petala ſex concaua erecto-patentia) umgeben es, und unter jedem Blatte sitzet ein Staubfaden, an dessen oberer Spitze an jeder Seite ein Staubkölbchen, Anthera, angewachsen ist, worauf der Staub in Gestalt kleiner gelben Kügelchen zu erkennen ist.

Bieget man nun an einer frisch aufblühenden Blume ein Blatt mit einem spitzen Messer oder Griffel gelinde zurück, so wird der darunter liegende Staubfaden sich geschwind vorwärts bewegen, und die Staubkölbchen an jenen Kopf oder Stigma anlegen, nach daselbst zurückgelassenem Staube aber sich langsam wieder zurück ziehen, und die vorige Stellung nehmen; so folgen die übrigen Staubfäden einer nach dem andern, bis das Stigma mit Staub bedecket ist; man kann aber die Staubfäden nicht bewegen, daß sie diese Bewegung wiederhohlen. Aehnliche aber nicht so merkwürdige Versuche lieset man in Diſcorſo della irritabilita d'alcuni fiori nuovamente ſcoperta. Fior. 1764.

§. 203.

Von diesen Berberitzen hat man mehrere Varietäten.

a) An

a) An den gewöhnlichsten, welche auch verschiedentlich in Hecken angetroffen werden, wohin vermuthlich der Saame von Vögeln getragen wird, sind die Beeren schön leuchtend roth.

b) Eine Varietät hat weißliche Beeren.

c) Die von **Tournefort** am Euphrat angetroffene Berberis orientalis procerior fructu nigro suavissimo, ist nach dem **Dühamel** angenehmer von Geschmack als jene.

d) Eine vierte aus Canada hat breitere Blätter. Berberis latissimo folio, canadensis Tourn. Sie bringt seltenere Früchte von schwarzer Farbe, und ist von keinem Gebrauche.

e) Fast in allen Gartenbüchern werden Berberitzen ohne Kern angeführet, und viele Gärtner behaupten, solche zu besitzen: Ich kann mich aber mit mehrern andern noch nicht überzeugen, daß es dergleichen besondere Art gebe; sondern wenn die Stöcke alt werden und stark Holz bekommen, so bleiben die Früchte ohne Kerne, oder vielmehr die Kerne kommen darin nicht zur Vollkommenheit: Wie dieses aber eine Art von Schwachheit und Krankheit ist, so bleiben die Früchte sodann kleiner und trockner, mithin unbrauchbar.

Eine andere von dem Ritter selbst dafür erkannte Hauptsorte von den Berberitzen ist die **Cretische**; Berberis cretica, welche dem Buchsbaume ähnliches Laub, und nur einzelne Beeren hat, aber, so viel ich weiß, nicht eßbar ist, und selten Früchte trägt.

§. 204.

Diese Stauden wachsen in jedem Erdreiche und sind leicht fortzupflanzen.

Man muß sie nur, wenn sie Früchte tragen sollen, in einzelnen Büschen frey ziehen und nicht beschneiden; sie treiben alsdenn an der Wurzel häufige Ausläufer, welche man abreisset und verpflanzet.

Die rothen sind eben so, wie bey den Johannisbeeren zum Gebrauche die besten. Man bemühet sich gemeiniglich, um die Sorte ohne Kern zu haben, weil bey dem Einmachen die Kerne herausgemacht werden müssen, und man diese Mühe ersparen will. Die Früchte ohne Kerne sind aber trocken und nicht mal tüchtig zum Einmachen, das Aufritzen der Beeren beym Einmachen ist auch nöthig, damit der Zucker besser durchdringen könne. Oben S. 163. ist schon erwehnt worden, daß diese Staude artige Hecken giebt, man muß nur alle Jahr die an den Wurzeln auslaufende Schößlinge abstoßen und wegreissen, sonst wird die Hecke zu dick von Holze.

§. 205.

Die gemeine Berberitzen sind eine Frucht, welche man nicht roh essen kann, sondern nur zum Einmachen gebraucht. Ihre Reife ist im September.

Zum Rohessen ist die Frucht zu sauer, eben die Säure hat aber, wenn sie durch Kochen mit Zucker aufgelöset und vermischet wird, was angenehmes, und ist also vornemlich für Kranke erfrischend und stärkend: wie man denn auch die Frucht gesund hält. Eben wegen der Säure fressen sie auch die Vögel nicht gern, schleppen aber die Beeren herum, daher man die Staude hin und wieder in Hecken antrift.

Berberitzen mit Zucker einzumachen.

Um sie mit Zucker einzumachen, pflücket man die Beeren mit den ganzen Stielen, wenn sie recht glatt, roth

roth und reif genug sind, ehe sie braun oder welk werden; ritzet jede Beere der Länge nach mit einer spitzen Nadel auf, fasset durch die Ritze unter die Kerne und sprenget solche heraus, alsdenn werden fünf oder sechs kleine Träubchen zusammen gebunden: Zu zwey Pfund Beeren nimt man drittehalb Pfund Zucker, lässet ihn sieden, bis er spinnet; lässet die Beeren darin aufkochen, bis der Saft roth wird; schäumet sie ab, nimmt sie vom Feuer und lässet sie eine Stunde lang erkalten, alsdenn müssen sie wieder langsam im Zucker kochen, bis dieser dick genug und wenn sie erkaltet sind, füllet man sie in Gläser oder Töpfe.

Auf eine leichtere Art.

Man kann sie auch, wenn sie zum erstenmal gekochet sind, in einem zinnern Gefäße abkühlen lassen, und die Beeren gleich in ein Glas packen, die Brühe aber, wenn sie gähren sollte, nach einigen Tagen abgießen, und besonders kochen.

Berberitzen zu trocknen.

Will man sie trocknen, so werden sie, nachdem sie vorerwehnter maaßen zum erstenmale stark gekocht worden, bis den folgenden Tag auf einen warmen Ofen gesetzt. Gießet alsdenn den Zucker durch ein Sieb davon, bestreuet die Beeren mit frischem gestoßenen Zucker und lasset sie auf einem Bleche trocknen.

Ungekochte Berberitzen.

Die Berberitzen halten sich auch zur Noth ungekocht, wenn man sie schichtweise mit feinem Zucker in ein Glas packet, mit einem hölzernen Löffel vestdrucket, und das Glas eine Zeitlang an die Sonne stellet. Sollte die Brühe zu dünne werden, so gießet man sie ab, und kochet sie wieder. Es wird aber ein trocknes Wetter und guter Sonnenschein erfordert.

Berberitzen mit Essig.

Man macht sie auf die Art wie die Zwetschen mit Essig ein.

Die

Die Beerchen lassen sich auch trocknen.

Getrocknete Berberitzen.

Wenn man deren einige an gestofte Äpfel oder Quitten giebet, erheben sie den Geschmack und geben eine angenehme Säure.

Berberitzen = Brantewein.

Wo sie häufig genug wachsen, soll der gemeine Mann ganze Fässer davon sammlen, und nachdem sie gequetschet worden, und gegohren haben, Brantewein davon machen.

Sechster Abschnitt.

Vom Kaffe.

§. 206.

Der Kaffe, Coffea (§. 177.) wächst auf einem mittelmäßigen, schönen, dem Jasmin ähnlichen Baume, und ist jedem bekannt.

Er unterscheidet sich von dem Jasmin eigentlich nur durch die Anzahl der Staubfäden, deren er fünf, der Jasmin aber nur zween hat: Die doldenweise wachsende Blume ist trichterförmig mit einer ziemlich langen Röhre, und fünf großen, schmalen, in Gestalt eines Sterns ausgebreiteten Einschnitten, von weisser Farbe und einem angenehmen Jasmin = Geruche.

Unter der Blume sitzt das Eychen, welches nachher die Blume abschiebet, und zu einer ovalen saftigen Beere auswächset, die endlich braunroth wird, einer schwarzen Kirsche gleichet, und in der Mitte zwey Saamenkörner hat; deren jedes in eine harte membraneuse Haut

Haut eingewickelt, und noch außerdem mit einem feinen dünnen Häutchen umgeben ist. Die Kaffebohne also, wie wir sie zum Getränke gebrauchen, ist der innere von seiner Bedeckung entblößete Kern.

§. 207.

Man zieht junge Bäume aus Kernen, welche in einem Jahre zweymal reif werden.

Der Kaffebaum gehöret unter die seltenen Pflanzen, welche zu zwo Zeiten im Jahre blühen und zeitigen Saamen bringen; Er blühet nemlich im Frühjahr und Herbste, und die Früchte werden ungefehr nach sechs bis sieben Monaten zeitig; daher der Baum ein gar artiges Ansehen hat, wenn er neben den reifen Beeren zugleich voller Blüthe sitzt. Er ist unstreitig unter allen Bäumen, die wir im Treibhause ziehen, der schönste, und es ist fast Schade, daß er die freye Luft bey uns nicht verträgt.

Wie dieser Baum gezogen und gewartet wird, lehret Miller am besten; dessen Werk in eines jeden Händen sich finden wird, wer diesen Baum ziehen will.

§. 208.

Man kann zwar das reife Fleisch von den Früchte des Kaffe roh essen; ziehet ihn aber vornemlich um der inwendigen Kerne oder Bohnen willen.

Das Fleisch von den Beeren hat eine fast widerlich fallende Süßigkeit, und man hat bald satt, wenn man eine oder andere Beere gekostet hat; desto stärker ist bey uns der Gebrauch der trocknen Kaffebohnen, welche in unglaublicher Menge aus Ost- und Westindien zu uns gebracht werden; Es ist daher zu verwundern,

wundern, daß der Ritter Linne in der Dissertation; Fructus esculenti, den Kaffe ausgelassen hat. Ein jeder kennet das Getränk, welches wir davon zubereiten; Die Bohnen werden in einem verschlossenen Gefäße unter steter Bewegung über einem Feuer geröstet, bis sie durchaus braun, aber nicht verbrannt sind. Sie müssen hierauf wol bedeckt gelassen werden, bis sie erkalten, sonst verdampfet die beste Kraft daraus.

Wenn sie durchaus erkaltet sind, werden sie zu einem feinen Mehle gemahlen: Von diesem schüttet man in einen Topf, gießet siedendes Wasser bis über die Hälfte des Topfes darauf; lässet solches mit dem gemahlnen Kaffe über einem gelinden Kohlfeuer aufkochen, beweget den Topf, wenn er überlaufen will, ein wenig, und ziehet ihm vom Feuer zurück, bis der gemahlne Kaffe zu Grunde gehet, und das Wasser klar aufkochet, und reine Blasen giebt; alsdenn nimmt man den Topf vom Feuer, und gießet ihn vollends mit heißem Wasser voll; Wenn man nemlich voraus die Probe gemacht hat, wie viel Kaffe in einem Topf oder Kanne gehöre, um dem abgekochten Wasser davon die gehörige Stärke zu geben.

Einige schütten sodann ein Paar Messerspitzen voll geraspelt Hirschhorn hinein, damit der Kaffe klärer werde, andere werfen ein Stück Zucker hinein.

Caffé à la Reine.

Die Franzosen setzen den gemahlnen Kaffe erst trocken zum Feuer, daß ein Paar mal ein Dampf aufsteige, und gießen alsdenn das Wasser darüber, geben auch ein wenig gebrannt Zucker hinein; oder gar etwas Senf. Andere legen einen kalten genetzten Tuch um den Topf, oder schütten nach dem Aufkochen ein Paar Löffel voll kalt Wasser zu, wovon das

Abge-

Abgekochte desto eher klar werden soll; Vielen ist aber daran gelegen, den Kaffe recht heiß zu trinken.

Oder aber man legt in einen großen oder besonders dazu gemachten Trichter ein reines feines leinen Tuch, oder ein Haartuch, schüttet den gemahlnen Kaffe hinein, setzet den Trichter über einen Topf, und gießet allgemählig in den Trichter heiß siedend Wasser, so ziehet dieses aus dem gemahlnen Kaffe die Kraft, und filtrirt klar durch das Tuch; das Wasser muß aber langsam aufgegossen werden, und man gießet, wenn in dem Kaffe noch Kraft zu seyn scheinet, von dem filtrirten Kaffe noch mal über. Man hält dergleichen filtrirten Kaffe gesunder, als jenen abgekochten, und kann ihn nach Belieben wieder warm machen und aufkauchen, nicht aber jenen; Es muß aber jedesmal ein neues weisses Tuch dazu genommen werden; wenn es nicht recht rein ist, oder mit einer üblen Seife gewaschen wäre, theilet sich der Geschmack davon sofort dem Kaffe mit. Wenn man zweifelhaft ist, ob Kaffebohnen gut sind, gießet man heißes Wasser darüber, dieses muß sodann eine Citronfarbe annehmen, wird es grün oder braun, so haben die Kaffebohnen Schaden genommen. Man kan dergleichen abgebrühete Bohnen ohne Schaden gebrauchen, wenn man das gefärbte Wasser, nachdem es fünf Minuten über den Bohnen gestanden hat, abgießet, indem es das Böse heraus ziehet: man schüttet sodann die Bohnen auf ein Tuch oder Sieb, lässet sie wieder trocknen, und röstet sie hiernächst. Wenn der Kaffe aber gut ist, verlieret er doch dadurch etwas von seiner Kraft.

Sieben-

Siebender Abschnitt.

Von den Hollunderbeeren.

§. 209.

Die Hollunderbeeren (§. 177.) wachsen an einer oben schon beschriebenen Staude, Sambucus nigra, L. franz. Le Sureau; engl. The common blak-Elder-tree; holländ. Vlierboom; schwed. Fläder, (S. S. 119.)

Man kann die in großen ausgebreiteten Büscheln wachsende Beeren nicht roh essen, sondern sie werden nur abgepflückt, mit Wasser gekocht, denn gepresset, den herauskommenden Saft kochet man zu einem dicken Muß oder Rob, und hebt ihn auf, wie oben §. 111. vom Kirschensafte gelehret worden; Er dienet nicht sowol zum Wohlschmack und Nahrung, als zur Medicin; indem dieser Hollundersaft, welchen man an einigen Orten Schibickenmus, Fliedermus auch Riesekenmus nennet, ein starkes schweißtreibendes Mittel ist; Man kochet damit Biersuppen, und der gemeine Mann isset ihn roh auf Brot.

Man kocht auch die Blumen dieses Baumes in Milch, und kann davon ein Gebackenes machen, auf die Art wie Blumenkohl, Artischocken und mehrere Sachen gebacken werden.

Ueberhaupt giebt die Borke, das Laub, und die Blumen sowol als die Früchte einen mannigfaltigen Nutzen in der Medicin, und es ist wol kein andrer Baum, welcher auf so vielerley Art in der Medicin mit Sicherheit, und guter Wirkung angewandt werden kann.

Die

Die hieher gehörende Attigbeeren, Sambucus Ebulus, werden nur zur Medicin gebraucht, und nicht gegessen. Die übrigen Arten von Hollunder, deren Früchte nicht genossen werden, übergehe ich.

Achter Abschnitt.

Von den Wacholderbeeren.

§. 210.

Die Wacholderbeeren (§. 177.) wachsen auf einer oben S. 154. bereits erwehnten immer grünenden harzigen Staude, Iuniperus communis, franz. Le genévrier, engl. The Iuniper tree, holländ. Genever Boom, schwed. Enbär.

Es ist eine kleine fast trockne Beere, die eigentlich unter den eßbaren Früchten keinen Platz verdient, die ich aber doch, da die Frucht beerenartig ist, und gesund gehalten, auch an Theils Speisen als ein Gewürz gekocht wird, hier anführen wollen.

Man macht auch einen Wein und Brantewein (Genevre) daraus, kocht von den Beeren, wie von den vorigen, einen Saft, und wir brauchen die Beeren viel zum Räuchern.

In Schweden brauet man ein, dem Biere ähnliches Getränk, daraus. S. Linne Fl. Lapp. p. 301. welches in scorbutischen Zufällen heilsam seyn soll.

Neunter Abschnitt.

Von den Finnischen Beeren, oder Seekreutzdornen.

§. 211.

Die **Finnische Beeren**, (§. 177.) schwed. Haftorn, Finnbär, Hippophae Rhamnoides L. Sea Bukthorn engl. wachsen auf einer kleinen, vornemlich in Schweden, und an sandigten Seeufern vorkommenden stachlichten, zu Hecken dienlichen Staude.

Sie haben einen herben weinsäuerlichen Geschmack, und färben gelb. Wenn die Staude verpflanzt wird trägt sie selten. Der **Ritter Linne** bezeuget in Flora Lapp. p. 206. daß die Fischer an dem Bothnischen Meerbusen daraus einen Rob kocheten, den man zu Fischen äße, welchen er jedoch von unangenehmen Geschmack findet: Ein weiterer Gebrauch von ihnen ist mir nicht bekannt.

Fünfte

Fünfte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von den Erdfrüchten überhaupt.

§. 212.

Ich habe diese Erdfrüchte deswegen von denen übrigen, welche auf Bäumen wachsen, abgesondert, weil sie allein an niedrigen Pflanzen auf der Erde wachsen. (§. 9.) Es gehören hieher nur zwey Geschlechte, nemlich **Erdbeeren**, §. 213. und Vaccinium §. 218.

Die Erdbeeren wachsen an einem bloßen Kraute, dessen beständige Wurzel alle Jahr neue Blätter, und neben denselben Blütstengel treibet.

Die Sorten von Vaccinio machen schon eine Art von perennirender Staude aus, welche bereits etwas holzigt ist.

Beyde werden zugleich reif, gesammlet und gegessen: Im übrigen haben ihre Früchte nichts mit einander gemein. Zu den Erdfrüchten könnte man die **Judenkirschen** annoch rechnen, Physalis Alkekengi. L. Winter cherry engl. Coqueret franz. welchen an niedrigen alle Jahr aus der perennirenden Wurzel auswachsenden Sträuchern wachsen. Die Frucht ist rund, schön roth, und gleichet einer rothen Kirsche; inwendig ist sie mit einer Menge Saamen angefüllet, und umher wird sie ganz von dem aufgeblasenen, im Herbste eine rothe Farbe annehmenden Kelche eingeschlossen. Man behauptet, daß

wer sie essen wolle, diesen Kelch sorgfältig so zerreißen müsse, daß er die Frucht nirgends berühre, sonsten dieselbe gleich einen bittern Geschmack annehme.

Zweyter Abschnitt.

Von den Erdbeeren.

§. 213.

Die Erdbeeren (§. 212.) Fragaria vesca, franz. Le Fraisier, engl. Strawberry: holländ. Aerdbezyn, schwed. Smultron, unterscheiden sich von den übrigen Früchten vornemlich dadurch, daß der Boden der Blume, worauf die Saamenkörnerchen in großer Menge liegen, gleich einem Schwamme aufquillet und sich in eine große, fleischichte, saftige, mehrentheils eyförmige Frucht von angenehmen Geschmacke verwandelt.

Die Erdbeeren haben also die Saamenkörner nicht wie die andern Früchte inwendig im Fleische, sondern sie liegen auf der Oberfläche der Haut zerstreuet und frey.

§. 214.

Es giebt mehrere Arten davon, welche die neuern Botanici zwar nur als Spielarten einer Hauptsorte ansehen wollen; die aber doch beständig unterschieden zu seyn scheinen.

Man giebt nemlich zur Hauptsorte an, unsere gemeine wilde Erdbeeren oder **Holz-Erdbeeren**, wie wir sie zu nennen pflegen; Fragaria vesca Sylvestris, L. Diese hat klein tief ausgezacktes rundes Laub und eine

eine eyrunde, vorne zugespitzte Frucht, und wird, wenn sie reif ist, über und über roth.

b) Neben jener wird eine andere Sorte in Wiesen wild gefunden, welche an einigen Orten **Knickbeeren**, gewöhnlich aber die **weisse Erdbeer** genannt wird. An dieser bleibt die Frucht ganz weiß, wenn sie auch gleich mehr als jene, gemeiniglich in Hölzern im Schatten wachsende, der Sonne ausgesetzt ist, oder in Gärten verpflanzt wird. Fragaria fructu albo. C. B. P. Sie kommt in Gestalt, Geschmack und Wachsthum viel mit der vorigen überein, ist fast süßer, hat aber nicht den angenehmen Weingeschmack.

c) Eine dritte, der ersten im Wachsthum und der Größe fast gleichkommende Sorte ist die **stets blühende Erdbeer**, Fragaria omnium calendarum, welche sich aus der Schweitz herschreiben soll.

Sie unterscheidet sich vornemlich in der Frucht, welche länger, spitzer und blos Pyramidenförmig ist, und hat das besondere, daß sie bis in den spätesten Herbst bis unter den Schnee stets blühet und reife Früchte machet; Es ist also angenehm, so späte reife Erdbeeren zu haben; Sie trägt aber dagegen zur Zeit nur allemal einzelne Früchte, und man kann niemals davon in solcher Menge wie von den übrigen pflücken; daher nicht rathsam ist, viel davon zu pflanzen.

d) **Miller** unterscheidet noch eine **grüne Erdbeere**, The Pine apple Strawberry, die **Ananas-Erdbeere**, welche etwas später reif wird, wie die vorigen; die wie eine Ananas erhobene Früchte davon bleiben mehr grün, und werden nur etwas röthlich an der einen Seite. Sie erfordert ein schweres leimichtes Erdreich.

e) Die fünfte Sorte ist unsere gewöhnliche **Garten-Erdbeere**, Fragaria fructu parvi Pruni magnitudine C. B. P. Fragaria foliis ovato lanceolatis rugosis, fructu ovato. *Mill.* engl. Hautboystrawberry. Diese treibt doppelt so lange Stiele wie die vorigen; hat größere, ründere, haarichte Blätter, welche tief gesalzet sind; die Früchte erlangen, wenn die Pflanzen Art haben, die Größe einer mittelmäßigen Pflaume. Die Größe ist aber etwas unbeständiges; denn wenn die Pflanzen alt werden, oder mager stehen, sind die Früchte nicht so groß, als die größten von den Holzerdbeeren. Am mehresten unterscheiden sich die Garten-Erdbeeren in der Farbe; denn die Frucht bleibt an einer Seite etwas weiß, und an der andern wird sie dunkelbraun roth, und zuletzt fast schwärzlicht.

An diesen Garten-Erdbeeren ist die Frucht gemeiniglich, wie an den wilden zugespitzt, und eyförmig: man hat aber

f) eine andere Sorte, welche oben glatt und mehr zugerundet ist, engl. The Globe Straw-berry. Diese hält man für die beste. Ich zweifele aber, ob der Unterscheid wesentlich und von Bestand sey.

Dagegen ist

g) diejenige merklich unterschieden; welche man die **Virginische** zu nennen pflegt, Fragaria virginiana fructu coccineo Mor. Hist. oxon. P. II. p. 186. engl. Virginian-or. Scarlet-Straw berry. Diese hat platte, weniger rauhe Blätter, deren grüne Farbe mehr ins blaulichte fällt, deren untere Fläche aber weißlicht ist. Die Früchte sind eyförmig, aber tief ausgegraben, so daß das Fleisch zwischen jedem Saamenkorne gleichsam hervorquillet. Ihre Farbe

ist ein angenehmes helles Ponço roth; das Fleisch ist mehr wäßricht als an den vorigen. Sie sind nicht so süße, haben aber eine, mir wenigstens angenehm fallende Weinsäure, und den Vorzug, daß sie acht Tage früher als jene reif werden. Sie schmecken gut, wenn man sie unter die andern Garten-Erdbeeren mischet, und mit Wein isset.

Noch unterscheidet sich

h) Die **Riesen-Erdbeere**, oder Fragaria chiloensis, fructu maximo foliis carnosis hirsutis. Dill. H. Elth. p. 145. Tab. 120. Fig. 146. Fragaria foliis ovatis carnosis hirsutis fructu maximo *Mill.* In America Frutilla genannt. Engl. The Chili Strawberry. Diese macht vornemlich ihre außerordentliche Größe merkwürdig, da sie einem kleinen Apfel gleich kommet. Sie hat dickere und mehr fleischichte haarichte Blätter als die übrigen: Deren Stiele sind dicker, und sehr haaricht, auch viel länger. Sie treibt besonders lange weit umher laufende Ranken: Die Frucht ist mehr mehligt, und nicht so schmackhaft als die übrigen Sorten; diese Art hat zugleich den Fehler, daß sie nicht gerne trägt; wiewol in dem Avant coureur de 1765. p. 562. gelesen habe, daß Mr. Duchesne in Paris den Handgriff erfunden habe, um sie mehr tragbar zu machen, welcher vielleicht darin bestehen mag, sie in einen gar steinigten Grund zu setzen.

i) Endlich ist noch die **unfruchtbare Erdbeere** zu bemerken, Fragaria sterilis. L. welche eigentlich nicht unfruchtbar ist, sondern der Boden der Blume bleibt trocken und platt, und giebt keine fleischichte Frucht: Man sollte sie daher lieber **trockne Erdbeeren** nennen. Ich habe dergleichen nur einmal am Hohen-Steine bey der Stadt Oldendorf im

Schaumburgischen gefunden; von der Art, welche **Morison** beschrieben hat; Fragaria sterilis sylvestris cericea seu incana. Hist. ox. P. 11. p. 187. Die Blätter gleichen sehr jener Virginischen Erdbeere; sind glatt, und die feinen darauf niederliegen Härchen geben den Blättern einen Glanz, den man Silberfarbe oder einen Seidenglanz zu nennen pflegt. Ich pflanzte sie in den Garten, da sie denn verschiedene Jahre fortfuhr, trockne Früchte zu bringen; allgemählig wurde aber der Boden der Blume mehr fleischicht, und endlich wurden sie einer ordentlichen Erdbeere gleich, und gefärbt. Eine in meinem Garten gemachte Veränderung veranlasste, daß die Pflanzen ausgerissen worden, so daß meine Beobachtungen nicht fortsetzen können; welches also andern überlassen muß, um auszumachen, ob die auswachsende fleischichte Frucht an den Erdbeeren etwas zufälliges, oder der trockne Boden in letztern eine Unvollkommenheit sey, die durch die Cultur gebessert wird.

§. 215.

Alle Erdbeeren treiben an der Wurzel häufig aus, und lassen sich dadurch leicht vermehren.

Die häufigen Nebenranken, welche die alten Stöcke treiben, sind nur gar zu verhaßt, und wollen von Zeit zu Zeit weggeräumet seyn.

§. 216.

Der größte Verdienst, den die Erdbeeren bey uns haben, ist, daß sie zu Anfang des Junius eher reif werden, als eine andere Frucht, und also, wenn die heißen Sommertage eintreten, eine angenehmen Erquickung geben.

In

In bergichten Gegenden, wo große Waldungen von verschiedenen Lagen sind, kann man die Holz-Erdbeeren von der Mitte des Junius an bis im September haben.

In den Gärten pflegt man wol von einem oder andern Beete die ersten herauskommenden Blumenstengel, ehe sie aufbrechen abzupflücken, so müssen die Pflanzen erst neue Blumenstengel treiben, und die Früchte werden später im Herbst reif. Besser ist, wenn man Beete in der kältesten und schattigsten Gegend des Gartens anleget; an diesen reifen die Früchte vier bis sechs Wochen später. Um dagegen frühere Erdbeeren zu haben, pflanzet man welche auf Rabatten an Mauren heraus, so nahe, daß die Wurzeln die Mauer berühren, welchen Platz man aber zu andern Pflanzen nützlicher anwenden kann. Ich finde am besten, Pflanzen von wilden Erdbeeren mit feuchter Erde in die Fugen alter, feuchter, gegen Mittag liegender Mauren zu kleben, so werden sich solche an der Mauer weiter ausbreiten: denn die Ranken schlagen hin und wieder, wo sie Fugen finden, neue Wurzeln. Es kommt aber darauf an, daß man dergleichen niedrige Mauren im Garten hat, welche an der Nordseite Erde, mithin Feuchtigkeit genug haben, und doch zu keinem Spalier angewandt werden können.

Man legt auch die Erdbeerenpflanzen im Herbste auf alte Mistbeete, und bedecket sie im Frühjahr mit Fenstern, so kann man schon Anfangs May reife Erdbeeren haben, die groß, saftig und wohlschmeckend sind.

Die Erdbeeren kann man eher als eine der übrigen Früchte in Menge essen; Der **Ritter Linne** prei-

 set

set sie insbesondere den Schwindsüchtigen und Podagristen, auch gegen den Stein an, und versichert, daß er selber mehrere Jahre lang fast ganz von dem Podagra befreyet geblieben wäre, weil er jährlich eine große Menge davon gegessen habe.

§. 217.

Am mehrsten ist uns daran gelegen, zu der rechten Zeit Erdbeeren in Menge von ansehnlicher Größe, vielem Safte und angenehmen Geschmacke zu haben, und dieses erlangen wir durch gehörige Wartung.

So leicht die Erdbeeren in der Wildniß tragen, mit so vielem Fleiße wollen diejenigen, welche wir im Garten ziehen, gewartet seyn. Sie treiben sonst, wenn sie zu geil stehen, bloß ins Kraut und setzen keine Blüte an; oder sie fangen zwar an zu blühen, der Boden der Blumen aber, statt in eine fleischichte Frucht auszuwachsen, vertrocknet und wird schwarz, welches man in Frankreich Coucous nennet; oder die Früchte fangen an zu wachsen, vertrocknen aber wieder, welches geschiehet, wenn die Pflanzen zu alt werden, oder sich ersticken: Oder die ersten Früchte werden zwar reif, bleiben aber klein und trocken, und die folgenden bleiben gar zurück, wenn der Erdboden zu trocken oder mager ist. Oder die Früchte werden zwar groß, aber dabey mehlicht oder wäßricht. Um nun diesen und andern zu besorgenden Uebeln vorzukommen und sich guter Früchte zu versichern, werden folgende Handgriffe für die besten gehalten.

1) Einmal verpflanzete Erdbeeren pflegen nicht über drey bis vier Jahr gute Früchte zu bringen. Man muß also in einem Garten alle Jahr neue Beete legen und die ältesten aufnehmen.

2) Erd-

2) Erdbeeren erfordern ein frisches, fettes, steifes Land; in losem staubigten Erdreiche haben sie keine Art.

3) Wo man also Beete davon anlegen will, muß der Grund tief umgegraben oder rejolet werden, damit die Wurzeln frisches Erdreich bekommen. In die alte Erde, woraus die alten Pflanzen gerodet worden, darf man keine wieder setzen.

4) Die Beete müssen vorher vom Unkraute und dessen Wurzeln, auch altem Holze und Steinen gereiniget werden.

5) Man kann die Erdbeeren auf besondere Beete ziehen, oder Rabatten damit einfassen. Das letztere siehet gut aus: Ich finde aber, daß sie nicht so gute Früchte ansetzen.

6) Die Beete werden ungefehr vier Fuß breit, und darzwischen Gänge von zwey Fuß angelegt.

7) Auf jedem Beete kann man von den gemeinen Garten- und Virginischen Erdbeeren drey; von den wilden Holzerdbeeren vier bis fünf; und von den großen Riesenerdbeeren nur zwo Reihen anlegen; die Pflanzen wollen Luft haben, und wenn sie zu dick stehen, ersticket die Blüte, sie wuchern auch zu geschwind in einander. Man pflanzet sie in Quinconce.

8) Zum Verpflanzen darf man keine alte Stöcke wieder nehmen, welche schon getragen haben; sondern man sucht junge, starke, einfache Schößlinge aus, welche vier, fünf bis sechs Blätter und eine frische grüne Farbe haben.

9) Die zu versetzende Pflanzen, müssen nicht ausgerissen, sondern sorgfältig ausgehoben werden: Je weniger die daran befindliche junge zarte Wurzel beschädiget

schädiget wird, und je mehr man solche schonen kann, desto besser treiben sie.

10) Wenn man von den wilden Holzerdbeeren ziehet, ist besser die alten Pflanzen wegzuwerfen, und frische aus den Hölzern zu hohlen, welche größere und häufigere Früchte geben.

11) Einige setzen die jungen Pflanzen im Herbste erst auf ein altes Mistbeete, damit sie sich besser bilden, und wenn sie im Frühjahr an den rechten Ort gepflanzet werden, sofort stärkern Trieb haben.

12) Beym Verpflanzen sind die Setzlinge Stück vor Stück genau nachzusehen: Man sucht sorgfältig die zwischen den Wurzeln etwan steckenden kleinen Würzelchen von Gräsern und andern Unkräutern heraus, pflücket die alten verdorreten Blätter weg: Hütet sich aber, daß ja so wenig die Blätter als Wurzeln beschädiget werden: Am wenigsten ist, nach der bey einigen Gärtnern üblichen schädlichen Gewohnheit erlaubt, etwas davon abzustutzen.

13) Wenn alsdenn die Beete abgetheilet und zubereitet sind, gräbet man nach der Schnur, ein bis anderthalb Fuß aus einander, Löcher Spatentief aus; und füllet solche mit frischer Erde und verfaultem kurzen Miste aus; wozu man die Erde von den verstörten alten Mistbeeten nehmen kann.

14) In jedes Loch wird ein junger Nr. 8. beschriebener Strauch gesetzt, solcher wird sich bald ausbreiten, und rings umher eine Menge Schößlinge treiben, welche Frucht tragen.

15) Beym Versetzen ist sorgfältig darauf zu achten, daß man die Wurzeln so lang wie sie sind einsenke, ohne sie umzubiegen. Man streuet lockere Erde dabey, damit in der Erde keine Höhlung bleibe,

und

und setzt die Pflanze so, daß sie in einer Vertiefung von zween bis drey Zoll zu stehen kommt. Denn diese Pflanze hebet sich beständig aus der Erde hervor, und kommt bald genug mit der Oberfläche wieder gleich zu stehen. Bis dahin dienet die Vertiefung zum Angießen.

16) Die beste Jahrszeit zu diesen Versetzen ist im Herbste, im September und October; so wurzeln die jungen Setzlinge den Winter über gleich an, und man kann im folgenden Sommer schon Früchte davon essen: Diejenigen, welche im Frühjahr versetzt werden, pflegen im ersten Sommer fast gar keine Früche anzusetzen; daher allemal so viel alte Beete vorhanden seyn müssen, als zur Consumtion nöthig sind.

17) Die frisch gelegten Beete müssen anfangs fleißig vom Unkraute gereiniget werden, auch werden die auslaufenden wilden Ranken weggerissen.

18) Das Erdreich zwischen den versetzten Pflanzen wird zween bis drey Zoll hoch mit verfaultem kurzen Miste bedecket, welchen man mit der Hand ausbreitet: Dieser Mist erhält das Erdreich feuchte, und giebt ihm eine Fettigkeit, so daß ihm die Sonnenstrahlen nicht schaden, welche sonst leicht die jungen Pflanzen verbrennen.

19) Hüner- und Taubenmist taugt nicht bey den Erdbeeren, weil er zu heiß ist, und verbrennet.

20) Zu Anfange muß man bey trocknem Wetter die jungen Pflanzen begießen, damit sich die Erde vest an die Wurzeln setze. Nachher hilft das Begießen nicht viel, wenn die Erdbeeren nicht in einem vesten, die Feuchtigkeit behaltenden Erdreiche stehen.

21) Das Unkraut muß man sorgfältig mit der Hand wegräumen, damit nicht die Wurzeln der Pflanzen beschädiget werden.

22) Wenn Pflanzen ausgegangen oder nicht bekommen sind, muß man zu Ausfüllung der Lücken Setzlinge in Vorrath haben, welche man mit voller Erde ausheben und einpflanzen kann.

23) Im März werden die Pflanzen gereiniget; und die Oberfläche der Erde etwas aufgelockert, so daß um jede Pflanze eine kleine Vertiefung bleibt. Alsdenn nimmt man trocknen langen Mist, hauet ihn klein und leget ihn um die Stöcke herum, ohne diese und ihre Blätter zu bedecken. Unter solchem bleibt das Erdreich feucht; die Wurzeln behalten mehr Nahrung; der Stock vertrocknet nicht so leicht; zugleich werden dadurch die Sträuße mit den Früchten in die Höhe gehalten, und verhindert, daß die Früchte bey Regenwetter nicht besprützt noch staubig werden, und daß die Würmer sie nicht beschädigen. Indem die Sräuße nicht so sehr herumfladdern, kann die Sonne sie besser bescheinen; das Pflücken fällt leicher, und man tritt sie nicht entzwey. Das Auslaufen der wilden Ranken wird auch verhindert, und die Knoten daran können nicht so leicht Wurzeln schlagen, wodurch denen rechten Pflanzen die Nahrung entzogen wird.

24) In Ermangelung des trockenen Mistes kann man auch Moß gebrauchen.

25) Im October arbeitet man den bisher oben gelegenen, nunmehro verrotteten Mist unter; und decket wieder fetten kurzen Mist umher; oder, welches fast noch besser ist, die Lohspäne, aus den alten Lohbeeten, dadurch werden die Pflanzen den Winter

über

über warm gehalten, und gegen den Frost gedecket.

26) Zugleich werden alsdenn auch die ausgeloffenen Nebenranken weggerissen, und die nunmehro vertrockneten Fruchtstengel nebst dem alten trocknen Laube weggeräumet.

27) Das grüne Laub darf im Herbste ja nicht abgeschnitten werden, weil die Pflanze darin annoch die Säfte für das künftige Jahr zubereitet.

28) Den Sommer über, so lange die Erdbeeren blühen, muß man sie frey wachsen lassen, und nichts daran arbeiten, sonst nehmen die angesetzten Früchte gleich Schaden.

29) Einige pflegen, um größere Früchte zu haben, von den Blumensträußen die Spitzen mit dem Nagel abzukneifen, und nur vier oder fünf Blumen zu lassen.

30) Die große Riesen-Erdbeere verfrieret bey kaltem Winter leicht: Man bedecket sie mit Laube und Tannenzweigen, welche Schutz geben.

31) Werden die Pflanzen auf diese Weise gehörig in Acht genommen, so kann man oft acht Jahr lang, ohne sie zu versetzen, gute Früchte davon haben.

32) Das Auf- und Zusammenbinden der Sträuße im Sommer macht sie verdorren.

Dritter Abschnitt.

Von denen verschiedenen Arten von Vacciniis.

§. 218.

Unter dem lateinischen Geschlechtsnamen vaccinium, werden verschiedene Pflanzen begriffen, die im Deutschen ihre besonder Namen, zum Theile aber gar keine deutsche Benennung haben, daher den lateinischen Namen hier beybehalten müssen.

Der **Ritter Linne** rechnet unter dies Geschlecht überhaupt zwölf Sorten, und theilet sie in zween Haufen ein, die zum ersten gehörende werfen alle Jahr die Blätter ab, und die übrigen sind immer grünende Pflanzen. Die mehrsten Sorten sind von **Kalm, Gronovius** und andern in Amerika erst neuerlich angemerket worden. In Deutschland werden nur folgende gefunden:

1) Unsere gemeine Heidel- oder Bickbeeren. §. 219.
2) Die großen Heidelbeeren oder Kasbeeren. §. 220.
3) Die Preusselbeeren oder Kronsbeeren. §. 221.
4) Die Maaß- oder Sumpfbeeren. §. 222.

§. 219.

Die **gemeine Heidelbeere,** (§. 218.) franz. des Myrtilles oder Airelle, in Bretagne Lucet, in der Normandie Maurets, in Canada Bluets, engl. Bilberry Bush, Blak-Whortle, Whortleberries, holländ. Crakebesien, schwed. Blöbär, genannt, wächset aller Orten in Hölzern an einem niedrigen Strauche und trägt

trägt eine schwarze runde Beere, welche im Julius reif wird. Man heißet sie daher auch Schwarzbeer.

Dieser Strauch, welcher des Winters seine Blätter verlieret, lässet sich in Gärten nicht verpflanzen, sondern erfordert einen harten ungerührten von Bäumen beschatteten Boden; daher genug seyn wird, diese Frucht als eine solche zu kennen, welche mit Anfang Julius anfänget zu reifen, und die in Hölzern gesammlet werden muß. Es wird damit vielleicht in keiner Gegend mehr Verkehr getrieben, als in der Gegend von Haarburg, allwo in den Monaten Julius und August täglich große Schiffsladungen voll davon nach Hamburg und Altona übergefahren werden, wo man sie auch zur Farbe gebrauchet. Die schwarzen mit vielen kleinen Saamenkörnern angefüllten und gleich den Zwetschen mit einem blaulichen Staube bedeckten Beeren isset man roh mit Zucker und Milch; oder auch gestoßt als eine Compote oder in Suppen; Man trocknet sie auch im Ofen, und kocht Suppen davon, oder man bereitet davon so wie von den Hollunderbeeren einen Rob. (§. 209.) oder vielmehr die Beeren werden mit Zucker gekocht, und in einem Topfe bis auf den Winter aufgehoben, da man sie denn weiter stoßet, und als eine Compote auf den Tisch giebt. Man hebt sie auch in Bouteillen auf; wie bey den Stachelbeeren gelehrt worden. (§. 201.)

Der Ritter Linne lehrt in Fl. Lapp. p. 108. ein lapländisches Gericht von Bickbeeren und Rennthier-Milch.

§. 220.

2) Die großen Heidelbeeren, (§. 218.) werden sonst auch Rosbeeren, Drumpelbeeren, Bruchbeeren, Mosbeeren, Moorbeeren, und in der Grafschaft Hoya Kuhtecken genannt, weil sie mit dem Acaro - Ricinus, welcher sich in den Hölzern in die Haut des Viehes einzusaugen pfleget, gleichet. franz. Grande Airelle, engl. The great Bilberry - Bush, Vaccinium uliginosum L. schwed. Odon.

Dieser Strauch wächst höher als der vorige, und an die drey Schuh hoch, wird aber seltner gefunden, vornemlich in moorigten Gegenden. Die Beeren gleichen äußerlich den vorigen, sind aber mehr blau, oder gräulicht, und inwendig weißlicht; schmecken nicht unangenehm, sind aber in Menge gegessen ungesund, weil sie den Kopf einnehmen und berauschen; daher ihnen unter den eßbaren Früchten kein weiterer Platz gebühret, als um dafür zu warnen. Die Blätter der Staude sind weißbläulicht. Ich habe auch hier zu Lande bemerket, was der Herr von Haller aus der Schweiz anführet, daß diese Staude selten Beeren ansetzt: Eine weise Anordnung in der Natur, da diese der Gesundheit eher nachtheilige Staude nicht so häufig Früchte bringet, wie jene.

§. 221.

3) Die Preusselbeeren, (§. 218.) Vaccinium vitis idæa L. wachsen häufig bey uns am Harze, und werden daselbst Kronsbeeren, im Thüringerwalde Hölperlebeeren genannt, engl. Red - whorts, Whortle - berries, schwed. Lingon.

Die

Diese Sorte unterscheidet sich von jenen, daß sie die Blätter im Winter nicht verlieret, und also immer grünend ist. Die Stengel kriechen mehr auf der Erde fort.

Die Beeren sind von einer schönen rothen Farbe, und zu sauer, um sie roh zu genießen; man macht sie aber so wie die Heidelbeeren mit Zucker ein, bereitet auch einen Wein daraus. In Schweden wird viel Werks davon gemacht, wo sie viel zum Braten gegessen, auch an fremde Orte verschickt werden.

Sie wachsen nicht so hoch, wie jene; die Stengel legen sich mehr zur Erde, haben schöne, grüne, dicke, unten punktirte, ovale Blätter, ohne Einschnitte, mit umgebogenen Rande. Man soll sie nicht mit dem Arbutus uva ursi L. verwechseln, mit welchem sie einige Aehnlichkeit haben. Dieser kriecht niedrig an der Erde weg, seine Blätter sind unten nicht punktirt, länger, auch mehr fleischicht, denen vom Buchsbaume ähnlich; die Frucht sitzt unterhalb der Blume, welche zehn Staubfäden hat; An jenem sitzt sie unter der achtfädigen Blume, und der kleine Kelch bleibt auf der Frucht zurück.

§. 222.

4) Die **Moosbeeren**, (§. 218.) Vaccinium oxycoccos, L. Vitis idea palustris C. B. P. engl. Marsh Whortle Berries, Mols berries, Moor berries, ist eine saure zum Essen nicht zu gebrauchende Frucht.

Die röthlichen Beeren wachsen an einer kriechenden kleinen Staude, mit ganz feinen Stengeln, in der Dicke eines Zwirnfadens. Sie erfordert einen nassen mit Moos bewachsenen Grund, und man findet sie blos an morastigen Quellen.

Der Ritter Linne lehret in Flora Lapponica p. 113. wie die Goldschmiede sich dieser Beeren bedienen, um das Silber weiß zu sieden; und in der Flora Suecica führet er sie als eine Frucht an, die zwar nicht roh genossen werden könnte, aber doch von einigen eingemacht würde, und einen vortrefflichen Saft gebe. Miller rechnet sie auch unter die Früchte, die man im Backwerk auch mit Milch esse; ich zweifele aber, ob sie bey uns so häufig wachse, daß man eine Schüssel voll davon sammlen könne.

§. 223.

Die übrigen zu diesem Geschlechte gehörenden Pflanzen, als

5) Vaccinium stamineum, engl. Goose Berrys.
6) Vaccinium album.
7) Vaccinium mucronatum.
8) Vaccinium corymbosum.
9) Vaccinium frondosum.
10) Vaccinium ligustrinum.
11) Vaccinium arcto staphyllos.
12) Vaccinium hispidulum.

übergehe ich, da ich sie nicht kenne, und zweifele, ob sie zur Speise zu gebrauchen stehen.

Die mehrsten außer der 11. Art wachsen in America, und ich erinnere mich nicht, in des Kalms Reise gelesen zu haben, daß eine davon gegessen werde; bloß gedenket Rajus von der letztern, daß sie in Torten gebraucht werde. Raj. H. Tom. 1. p. 685. Miller gedenket auch, daß einige davon eingemacht nach Engeland gebracht, und in Backwerk gebraucht würden; Er bezeuget aber zugleich, daß diese Arten eben so wenig als unsere einheimische in den Gärten fortgepflanzet werden können.

Sechste

Sechste Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von zusammengesetzten Beeren überhaupt.
Baccæ Compositæ.

§. 224.

Unter die zusammengesetzte Beeren rechne ich Früchte von zweyerley Art.

Die erstere haben eine gemeinschaftliche Blume, und in deren Mitten die Saamenkörner, deren jedes vor sich besonders, und mit einem saftigen Fleische bedecket ist, also eine kleine Beere vorstellet, alle diese kleine dichte und in einer Symmetrie zusammen gewachsene Beeren bilden eine Frucht. Bey den übrigen ist es umgekehrt, viele kleine Blümchen sitzen in einem Ballen zusammen; eine jede aber bestehet vor sich, und kann als eine besondere Blume betrachtet werden; wenn solche vertrocknet sind, wächsen die fleischichten Kelche in eine gemeinschaftliche saftige Frucht aus; auf deren Oberfläche erkennet man die Reste der vertrockneten Blume, und unter jeder derselben findet sich ein besonders Saamenbehältniß.

Die Früchte von der ersten Art begreift der **Ritter Linne** unter dem Geschlechte von Rubus, und dies ist nach der Aehnlichkeit am nächsten mit den Erdbeeren verwandt, hätte also billig gleich auf solche folgen sollen.

Jede Blume hat fünf Blätter, und viele Staubfäden; in der Mitte sitzen die kleinen Eychen in Gestalt einer Halbkugel wie an den Erdbeeren; an statt daß sie aber bey diesen trocken bleiben, wird der eigentliche Kern bey jenen mit einem saftigen Fleische überzogen.

Die hieher gehörende Sorten wachsen theils an holzigten Sträuchern, theils an niedrigen jährlichen Pflanzen; die letztern verdienen also einen Platz unter den Erdfrüchten von voriger Abtheilung, und jene gehören zu den Stauden; daher ihnen lieber eine besondere Abtheilung einräumen wollen. Im Deutschen hat man für die unter das Geschlecht von Rubus gehörende Pflanzen keinen allgemeinen Geschlechtsnamen, daher den lateinischen Namen beybehalten muß. (§. 225.)

Zu der letztern Art rechne 1) den **Maulbeerbaum**, dessen Frucht äußerlich mit denen Brombeeren und Himbeeren eine große Aehnlichkeit hat, da sonst die Blume sehr abweichet. (§. 232.)

2) Habe geglaubt, daß der Ananas keinen bessern Platz einräumen könne, als in dieser Abtheilung. Denn obgleich ihre Frucht eher für einen Apfel als Beere anzunehmen ist, so gleichet sie doch ihrer Einrichtung nach gewisser Maaßen den Maulbeeren, und kann zugleich als eine Erdfrucht betrachtet werden; im übrigen würde sie sich in eine der andern Klassen noch weniger schicken.

Zwey=

Zweyter Abschnitt.

Von verschiedenen Arten von Rubus.

§. 225.

Der Ritter Linne bestimmet zwölf zu diesem Geschlechte gehörende Sorten. Ich werde aber nur diejenigen davon hier anführen, welche am gewöhnlichsten zur Speise gebraucht werden.

Diese sind:

1) Rubus idæus, Himbeeren. §. 226.
2) Rubus fruticosus, Brombeeren. §. 229.
3) Rubus cæsius, blaue Brombeeren. §. 229.
4) Rubus odoratus. §. 229.
5) Rubus arcticus, Ackerbeeren. §. 230.
6) Rubus Chamæmorus, Pautckenbeeren. §. 231.
7) Rubus saxatilis, Brunitschen. §. 231.

Unter diesen ist die erste diejenige, welche eigentlich nur zur Speise gebraucht wird, und wovon vornemlich handeln werde.

§. 226.

1) Die Himbeeren, (§. 225.) Rubus idæus *Linn.* franz. Le Framboisier, engl. The Hindberry, Raspberry-bush, Framboise, holländ. Frambesyen, Hinne besyen, schwed. Hallon. wird auch im Deutschen Holbeere genannt, weil die Früchte inwendig hohl sind; da die solche ausmachende Beerchen das kegelförmige in die Höhe stehende Receptaculum oder Fruchtbette umgeben.

Sie wachsen hin und wieder in Hecken und Hölzern wild, werden aber auch in Gärten gepflanzt, indem durch die Verpflanzung die Früchte größer, saftiger, und schmackhafter werden. Aus der Wurzel, welche weit um sich wuchert, und daher nur an Abörter gesetzt werden muß, treiben viele gerade Reiser, in der Höhe von drey bis vier Fuß, an welchen die Früchte in kleinen Büscheln sitzen, die Borke ist mit kleinen weichen Stacheln besetzt, welche sich nach gerade verlieren. Die Früchte geben einen starken, angenehmen Geruch von sich, und werden im Julius und August reif, wenn die Erdbeeren beginnen abzunehmen. Diese Frucht hat einen Fehler, daß sich gern in deren Höhlung eine kleine Made aufzuhalten pflegt, so daß man billig eine jede Frucht, ehe man sie isset, inwendig betrachten muß.

§. 227.

Die wilden Himbeeren sind alle roth, man ziehet aber in den Gärten auch eine Abänderung mit weissen Früchten.

Man hält die weissen süßer und wohlschmeckender; die rothen scheinen aber doch den Vorzug zu haben, weil sie vornemlich zum Einmachen gebraucht werden, wozu die weissen nicht so gut sind.

Man kann beyde gleich leicht durch Ausläufer vermehren, und hat, wo sie einmal eingewurzelt sind, mehr auf die Ausrottung als auf die Vermehrung zu gedenken. Wie denn auch bey ihrer Wartung nichts zu beobachten ist, als daß man, wenn man gute Früchte haben will, die Wurzeln rein hält und zu Zeiten mit neuer Erde erfrischet.

Ob

Ob sich eine andere in den mehrsten Verzeichnissen bemerkte Abänderung **ohne Stacheln**, Rubus idæus lævis C. B. P. genugsam und beständig unterscheide? daran zweifle.

Die **Virginianische Himbeere**, Rubus occidentalis, L. The Virginian Raspberry with a black fruit *Mill.* hat mit unserer gemeinen viel ähnliches. Ihre Frucht ist nur schwarz, kleiner, und nicht so schmackhaft, daher sie blos der Veränderung wegen unter andern Stauden gepflanzet wird. Der **Ritter Linne** findet sie angenehmer von Geschmack wie die gemeinen Himbeeren.

§. 228.

Man isset die Himbeeren roh mit Zucker oder mit Zucker und Wein, ihr größter Gebrauch aber ist zum Einmachen.

Die Himbeeren ist eine Frucht, die sich am leichtesten einmachen, und sich, vornemlich wenn sie mit Johannistrauben vermischet wird, gar gut zu allerley Backwerk gebrauchen lässet.

Himbeeren einzumachen.

Man nimmt so schwer Zucker als Himbeeren, lässet jenen sieden bis er spinnt, thut ihn vom Feuer; wenn er aufhört zu sieden, werden die Himbeeren hinein geschüttet, und man lässet sie etwas darin kochen; wenn sie ein wenig erkaltet, werden sie aus dem Zucker mit einem Schaumlöffel genommen, und in ein Glas gethan; der Zucker wird besonders gekocht, bis er dick genug ist, und alsdenn über gegossen; man schneidet ein Papier in der Weite des Glases, und decket es über; dies hält die Früchte unter dem Zucker, und ist bey allem Eingemachten zu gebrauchen. Sollte der Zucker nach einigen Tagen zu viel Saft

aus den Früchten gezogen haben, daß er sich nicht halten mögte, so wird er wieder abgegossen und gekocht.

Ganze Himbeeren einzumachen.

Auf eine andere Art: Gebet die Himbeeren in eine weite zinnerne Schüssel, gießet den gesottenen Zucker überher, wenn er noch warm, aber nicht mehr siedend ist; lasset ihn eine halbe Stunde darauf stehen, gießet ihn wieder ab; lasset ihn etwas aufkochen, gießet ihn über die Himbeeren; dieses wiederhohlt man acht bis neun mal; endlich füllet man die Beeren in das Glas, lässet den Zucker gehörig dick kochen, und gießet ihn darüber: Die Himbeeren bleiben auf dieser Art mehr ganz.

Auf eine andere Art.

Noch besser ist, wenn man die Himbeeren in eine Konfectpfanne Schichtweise mit gestoßenem Zucker leget, so daß der Zucker zuerst und zulezt kommet, solche zwey Tage lang ungerührt stehen lässet, und darauf über einem gelinden Feuer langsam gekocht, bis es dick genug ist; zu einem Pfund Himbeer gehören drey Viertel Pfund Zucker.

Gélée von Himbeeren.

Zur Gélée presset man die Himbeeren und trucket sie durch ein Tuch; zu ein Pfund Saft nimmt man fünf Viertel Pfund gerieben Zucker, und macht solchen auf einem gelinden Feuer warm, ohne daß er schmelzet; alsdenn giebt man den Saft hinzu, lässet ihn über dem Feuer unter beständigen Umrühren stehen, bis daß sich an der Seite kleine Blasen aufwerfen und er eben kochen will; denn nimmt man ihn ab, und gießet ihn, wenn er etwas kalt ist, in ein Glas. Wenn er ganz kalt ist, macht man einen Deckel von Wachspapier darüber, und bindet das Glas mit Papier zu. Da die Himbeeren etwas abgeschmackt fadde sind, so thut man wol zu zwey Pfund Himbeeren

ein

ein halb Pfund Johannisbeer- oder schwarzen sauren Kirschsaft, wodurch der Geschmack von jenen erhöhet wird.

Himbeerenwein.

Man macht auch einen Himbeerwein. Die Himbeeren werden durch einen Tuch oder Haarsieb gedrucket; den klaren Saft schüttet man in eine Bouteille; giebet, nachdem die Flasche groß ist, einige Stücke Zucker hinein; und decket eine Tute von Papier über die Oeffnung, ohne sie zu verschließen. Die Bouteille muß so fünf oder sechs Tage an der Sonne distilliren, in deren Ermangelung, wenn es trübe Wetter seyn sollte, man sie nicht weit vom Feuer stellen soll, allwo der Saft aber leicht verdirbt. Binnen diesen sechs Tagen muß der Saft aber täglich durch ein Haartuch gegossen, und jedesmal ein Paar Stück Zucker zugegeben werden: Darauf setzet man die Bouteille aus der Sonne an einem kühlen Ort, und klaret den Saft alle zween Tage durch ein Haartuch, bis der Saft recht klar ist, und nicht aufgähret, welches ungefehr drey Wochen Zeit erfordert; denn verstopfet man die Bouteillen genau, und verwahret sie in einem Keller: Man muß vorher alle Sorgfalt anwenden, daß der Saft nicht sauer werde. Nachdem man ihn gern süß haben will, giebt man viel oder wenig Zucker zu.

Himbeerenessig.

Mit geringerer Mühe lässet sich ein sehr brauchbarer Himbeerenessig machen. Thut nach Willkühr Himbeeren in eine Bouteille, gießet Essig überher; lasset solchen an der Sonne distilliren; schüttelt täglich die Flasche, klaret es nachher, wenn es sich gesetzt hat, durch ein rein Tuch in eine andere Flasche ab, und hebet es zum Gebrauch auf. Dieser Essig schmecket vornemlich gut zu Fischen, und wird auch als

eine

eine Medicin gebraucht, wenn er zwey oder dreymal ab- und auf frische Himbeeren gegossen worden.

§. 229.

2) **Die Brombeeren** (§. 225.) wachsen auf einer stachlichten sich weit umher ausbreitenden Staude. Rubus fruticosus *Linn.* franz. Ronce, engl. Black-berry bush, The common Bramble, or Black berry, holländ. Bræmbesyen, Hayhebesyen, Bæmen, schwed. Brombär.

Sie werden auf deutsch auch **Bremen** oder **Kratzbeer** genannt. Die Pflanze macht sich, da wo sie wächset, wegen ihres sperhaften Wachsthums, langer sehr stachlichter Ranken, und weit umher kriechender Wurzeln sehr verhaßt; die Beeren haben einen herben Geschmack und wenig Saft, werden daher nicht leicht zum Wohlschmacke gegessen. Mithin wird man die Pflanze nicht der Beeren wegen ziehen, sondern vielmehr, wo sie sich findet, ausrotten. Blos pfleget man eine Varietät im Garten zu pflanzen, welche schöne gefüllte Blumen hat.

Ich finde eine Vorschrift, daß man die Brombeeren, ehe sie reif sind, pflücken, trocknen, und zu Pulver stoßen, darauf in Wein geben solle, so würde der beste Essig daraus werden: Ich habe aber selbst den Versuch nicht gemacht.

3) **Die blaue Brombeeren** oder **blaue Kratzelbeeren**, Rubus cæsus L. engl. Dwarf- or Small-Bramble, The Dew berry-bush, schwed. Kalfhiorntron, kommen dem vorigen sehr gleich, die Ranken laufen nur mehr auf der Erde weg; man findet diese hin und wieder auf Saatäckern, wo sie unter die verhassete Unkräuter gehöret. Nach dem **Ritter Linne**

ne kann man den Geschmack des rothen Weins damit angenehm machen.

4) Der Rubus odoratus, welchen man der hübschen Blumen wegen in Gärten unter andern Sammlungen findet, und unsre Winter wol verträget, hat viel ähnliches mit den gemeinen Brombeeren. Er schreibt sich aus Canada her.

§. 230.

5) Die Ackerbeeren, (§. 225.) Rubus arcticus L. ist eine nur den kältern nördlichen Gegenden eigene Pflanze.

Sie wächset vornemlich in einigen Provinzen von Schweden und Lappland häufig, und wird daselbst auf verschiedene Weise eingemacht, und versandt, man hält sie für eine der angenehmsten Früchte, oder wie der Ritter Linne sich ausdruckt, Baccæ omnibus europæis fructibus fragranti odore saporeque, palmam præripiunt. Die Wurzel treibt alle Jahr kleine spannhohe Stengel mit wenigen den Erdbeeren ähnlichen Blättern, welche sich in eine einzelne Blume und darauf in eine den Himbeeren ähnliche Frucht von braunrother Farbe endigen. Der Ritter Linne hat sie in Flora Lappon. nr. 207. umständlich beschrieben, auch T. V. f. 2. abgemahlt. Diese Beere wird auch in Canada gefunden. Ammon beschreibet sie gleichfalls. St. Ruth. p. 185. In Deutschland ist sie meines Wissens aber nirgends angetroffen worden, lässet sich auch nicht gut verpflanzen.

§. 231.

6) Die Pautckenbeeren (§. 225.) wie sie in Preußen genannt werden, oder Tetinbeeren; In West-

Westbotnien, Snotter, in Norwegen Moltebär, Rubus Chamæmorus L.

7) Desgleichen die **Brunitschen**, Rubus saxatilis L. sind gleichfalls eßbar.

Es sind beyde gleich den vorigen niedrigen Pflanzen, die nur in kältern, schattigten, nassen Gegenden wachsen, und wo sie zu Hause gehören, gleich den Kronsbeeren §. 221. eingemacht, und zum Braten gegessen, bey uns aber nicht gefunden werden. Daher eine weitere Beschreibung davon zu geben überflüssig seyn würde, welche man in Linné Fl. Lapp. nr. 208. und 206. lesen kann.

Dritter Abschnitt.

Von den Maulbeeren.

§. 232.

Zum Geschlecht der **Maulbeeren** (§. 224.) gehören verschiedene Arten, von denen allen aber eigentlich nur eine einzige eßbare Früchte giebt; nemlich der schwarze Maulbeerbaum Morus nigra L. franz. Le Meurier, engl. The black Mulberry Tree, holländ. Moerbesyeboom.

Der schwarze Maulbeerbaum wächset ziemlich hoch, ist aber einer der weichlichsten Bäume; daher er später als ein andrer Baum seine Blätter austreibet. Man pflegt als ein Merkmal anzunehmen, wenn er grüne Blätter zeiget, daß keine Nachtfröste weiter zu befürchten sind, und daß man die Orangerie aussetzen könne.

Am

Am merkwürdigsten ist, daß der Seidenwurm fast kein ander Blatt als die von Maulbeeren berührt, und daß hingegen das Maulbeerenlaub von keinem andern Insekt betastet wird. Doch ist für den Seidenwurm der **weisse Maulbeerbaum** eine bessere Nahrung, da dieser aber keine eßbare Frucht giebt, so übergehe ich ihn hier: Eben so wie die erst seit einigen Jahren bekannt gewordenen amerikanischen Maulbeersorten, wovon die eine Morus rubra, zwar unsere gemeinen schwarzen Maulbeeren ziemlich ähnlich ist, aber doch schlechtere Früchte bringet. In Plantagen geben die amerikanischen Maulbeerbäume ein artiges Ansehen.

In dem französischen Werke, La maison rustique finde Des meures sans pepin angeführet, welche sonst nicht kenne.

§. 233.

Der Maulbeerbaum lässet sich durch Stecken, durch Ablegen, durch Ausläufer an der Wurzel, auch wol durch Saamen fortpflanzen.

Das schlimmeste ist, daß er erst eine gewisse Dicke und ziemliche Jahre erreichet haben muß, ehe er träget. Wer also Bäume pflanzen will, um bald Frucht zu haben, thut wohl, daß er starke schon etwas bejahrte Stämme zu erhalten trachtet. Man hält davor, daß ein Baum besser trage, wenn er erst wieder oculirt worden.

Der Verfasser von La nouvelle maison rustique will Maulbeeren auf Kastanien, Ulmen, Linden, Pappeln, uud mehrere andere Arten von Bäumen pfropfen. Insonderheit sollten die auf einen Feigenstamm gesetzte früher und größere Früchte bringen. Ich fürchte die Versuche werden vergebens seyn.

Wenn

Wenn man Stämme aus Saamen ziehet, tragen solche oft bloß männliche Blüte und setzen keine Frucht an; dergleichen Stämme muß man nur gleich wegwerfen.

§. 234.

Der Maulbeerbaum verträget das Beschneiden nicht, und muß in eine warme Gegend gesetzt werden; Erfordert auch ein lockeres sandigtes Erdreich.

Da er weichlich ist, und in starken Wintern Schaden vom Frost nimmet, so pfleget man ihn gerne zwischen Gebäude zu setzen, wo er für die starken Winde Schutz hat, und doch die ihm nöthigen Sonnenstrahlen genießen kann. Er lässet sich vortrefflich am Spalier ziehen, trägt aber, wenn er unter dem Messer gehalten wird, nicht. In dem Königl. Garten zu Herrnhausen habe einen Maulbeerbaum am Spalier gesehen, der im harten Winter von 1740 bis an die Erde verfroren und wieder ausgeschlagen war, und schon vor verschiedenen Jahren am Spalier die Weite von einigen vierzig Schuhen breit einnahm, auch vielleicht, wenn es der Raum gestattet, schon breiter gezogen werden können. Bey aller Breite brachte er aber oft im Jahre kaum vier oder fünf reife Beeren.

§. 235.

Die Maulbeeren reifen im September.

Sie sind daher doppelt angenehm, weil sodann keine Kirschen noch Erdbeeren mehr zu haben sind, und die Abwechselung von Früchten, woran man bisher gewohnt gewesen, schon abnimmt. Auch ist gut daran,

an, daß die Früchte langsam eine nach der andern reif werden; daher man an die drey Wochen lang von dem neimlichen Baume Früchte brechen kann. Sie sind nur verdrießlich zu suchen, weil sie die völlige Reife haben müssen, und alsdenn leicht abfallen, auch da sie fast gar keine Stiele haben, sich nicht leicht anfassen lassen, und leicht platzen. Deswegen sind sie auch beschwerlich zu essen, weil der dunkelrothe, stark färbende Saft leicht umher sprützet, und die Finger auch Kleider färbet.

§. 236.

Zum Einmachen dienen sie weiter nicht, als daß man einen Saft daraus machet.

Dieser ist angenehm, erquickend, und gesund für Kranke. Es lässet sich davon aber nicht wol viel machen; man muß denn eine Menge Bäume haben, weil zu gleicher Zeit nicht viel Beeren reif werden. Man nimmt so viel Zucker, wie Saft, läutert den Zucker, gießet den Saft zu, lässet es zusammen langsam aufsieden, bis der Saft dick genug zu seyn scheint.

Vierter Abschnitt.

Von den Ananassen.

§. 237.

Die Ananas (§. 224.) Bromelia Ananas L. franz. und holländ. Ananas; engl. The pine apple, ist eine vor allen übrigen kenntliche und merkwürdige Frucht.

Der Körper der Pflanze besteht aus einem runden mit wenig Wurzeln versehenen Knoten, aus dessen Mitte sich einzelne lange, schmale, trockne, zugespitzte Blätter im Zirkel nach allen Seiten ausbreiten, deren Kanten mit kleinen weichen Stacheln versehen sind. Aus dem Mittelpunkte erhebet sich endlich ein dicker fleischichter Stengel, welcher mit zwey oder drey, auch wol mehrern länglicht zugespitzten Blütblättern versehen ist (folia floralia oblonga acuminata alterna) und sich oben in einen warzigten Knollen endiget, auf dessen Oberfläche rund umher die Blumen sich zeigen, und aus dessen oberer Spitze ein, sich auf Art der Pflanze in neue Blätter entwickelnder Knospe herausgehet. (Spica comosa.) Aus jeder Warze des Knollens kommt ein klein Blümchen, welches von einem dreyeckigten und aus drey kleinen zugespitzten Einschnitten bestehenden Behältniß (Perianthium trigonum laciniis tribus ovatis acutis,) umgeben ist.

Die Blume selber besteht aus drey blauen, länglichten, fleischichten, zusammenschließenden Blättern, (Petala tria lanceolata erecta conniventia,) an jedem sitzet eine absondernde Glandel. (Nectarium singulis petalis adnatum connivens.) Innerhalb der Blätter sind sechs Staubfäden mit so viel Staubkölbchen, und zwischen solchen das Eychen.

Die Blumenblätter vertrocknen darauf; deren dreyblättrige Decke schließet sich zu; unter jeder entstehet eine kleine Höhle, worin der Saamen liegt, und der ganze Knolle entwickelt sich in eine länglicht runde schuppichte Frucht von sehr saftigem Fleische, angenehmen Safte, erhabenem Geschmacke, und durchdringendem Geruche; da die Frucht selten Saamen bringt, so wird der sich zu einer jungen Pflanze entwickelnde

ckelnde obere Knospe, den wir die Krone nennen, abgenommen, und wieder gepflanzet, wie denn dergleichen Knospen noch mehrere an dem Stengel neben den Blütblättern auszuwachsen pflegen, die aber billig, wenn man mehr auf gute Früchte, als auf Vermehrung der Pflanzen siehet, weggebrochen werden sollen; zumalen sie den, der Frucht bestimmten Saft wegziehen, und die alte Pflanze, wenn die Frucht abgeschnitten ist, (denn jede träget und blühet nur einmal) an der Wurzel noch neue Ausschößlinge treibet, woraus man einen genugsamen Vorrath von Pflanzen erhält; da solche stets verschlossen erhalten und getrieben werden müssen, und wir mithin ihre Anzahl nicht nach Gutdünken vermehren können, sondern uns nach dem Platz richten müssen.

Die Pflanze ohne Frucht hat viel ähnliches mit der Stratiotes L. oder Aloe palustris, welche einige daher Wasser Ananas zu nennen pflegen.

§. 238.

Von den Ananassen haben wir verschiedene Sorten.

1) Diejenige, welche die grösten, schönsten und wohlschmeckendsten Früchte giebt, ist diejenige, welche wir die weisse Ananas zu nennen pflegen. Ananas aculeatus fructu ovato carne albida, Tourn. Inst. p. 653.

Diese soll billig nur allein gezogen werden, indem es Schade ist, den Platz zu den übrigen anzuwenden. Niemand hat diese Frucht besser abgebildet, als der Haid in seinen nach den Ehretschen Mustern mit dem grösten Fleiße verfertigten Zeichnungen Tab. II. die Zeichnungen in den Aenmerkingen over het anleggen

gen van Landhuizen. p. 398. Litt. g. stellet die Pflanze ziemlich deutlich dar, und die Figur aus des **Volkamers nürnbergische Hesperides**, T. II. S. 217. Tab. 1. ist auch nicht übel.

Diese Sorte unterscheidet sich bald in der Farbe der Blätter, welche blasgrüner ist, und etwas ins gelbliche fällt; die Blätter sind wie eine Rinne mit aufstehendem Rande zusammen gebogen, und haben an der Kante häufigere, aber weichere Stacheln, wie die übrigen, von weisser Farbe. Die Frucht ist lang und oval, und die Schuppen und Beulen daran sind mehr erhaben und zugespitzt; die Farbe der ganzen Frucht ist anfangs grün, nachher aber dunkel Citronen gelb.

Der Saft davon ist schärfer, daher einige, auch **Miller** der folgenden den Vorzug geben wollen. Ich finde die Schärfe in denen recht ausgewachsenen Früchten stärker, als in kleinen, so daß sie das Zahnfleisch angreifet und wund macht, daher viel davon zu essen nicht dienlich seyn mögte, so reitzend auch der Geschmack ist.

2) Die **Zwote**. Die **rothe Ananas** genannt. Ananas aculeatus fructu pyramidato carne aurea *Tourn.* Hat breitere Blätter von braunröthlicher Farbe mit röthlichen Stacheln: Die Frucht ist anfangs röthlicht, und wenn sie reif wird, Orange gelb; die Beulen oder Schuppen daran sind breiter, platt, und in der Mitte fast eingedruckt. Die Form der Frucht ist mehr walzenförmig, und nicht so groß, als an der vorigen, und noch weniger saftig: Man hält sie sonst im Geschmacke süßer, aber das trockne Fleisch hat nicht das angenehme. In den **Nürnbergischen Hesperides** ist sie an dem angeführten Orte p. 218. T. 11. abgebildet,

und

und es soll vermuthlich die nemliche seyn, welche Haid auf der 111. Tabelle in einer gar schönen, aber vermuthlich etwas gekünstelten Zeichnung vorstellet, welche zu der Abbildung im Blackwellschen Werke auf der 568. Plate Gelegenheit gegeben hat. **Miller** giebt dieser rothen Ananas den Vorzug; weil der Saft nicht so scharf ist, kann sie mit weniger Gefahr gegessen werden.

Die **dritte runde Ananas**, Ananas fructu rotundo Blackiw. T. 567. ist erkenntlich an den breitern an der Seite umgekrümmeten Blättern, welche mehr biegsam und am Rande röthlicht sind, sie hat die kleinesten Früchte von allen, man hält sie aber für die süßeste und schmackhafteste. **Vollkammer** nennet sie die **Renette Ananas** p. 219. T. 111. weil sie den Geschmack, auch ungefehr die Größe dieses Apfels hätte. Sie bleibt bey mir trockner als die vorige, und ich finde sie schlechter, daher es denn vielleicht kommt, daß Miller diese Art gar nicht erwehnet.

Die **vierte**, die **schlichte Ananas**, Ananas non aculeatus Pitta dictus *Tourn.* hat schmälere Blätter, und an denselben fast gar keine Stacheln, ihre Spitze endiget sich aber in einen spitzen Stachel: Die Frucht gleichet der erstern; ist aber kleiner und von keinem Werthe, und verdienet keinen Platz: Sie träget zudem selten.

Miller hat noch eine andere aus amerikanischem Saamen aufgewachsene und von Dillenius in Hort. Elth. p. 329. Tab. 240. zuerst beschriebene **grüne Ananas ohne Stacheln**. The Pine apple with shining green leaves and scarce any Spines on their edges, welche in England geachtet wird.

Die fünfte, die **wilde amerikanische Ananas** ist unter diesem Namen vor vielen Jahren aus England geschickt, und in meinem Garten fortgepflanzet worden. Ich bin aber zweifelhaft, ob in einem botanischen Werke eine Beschreibung davon gegeben worden. Sie unterscheidet sich an den weitläuftiger sitzenden grössern weissen Stacheln; die Blätter sind ungleich länger als an den vorigen, auch steifer und blasgrün: Sie treibt einen höhern Stengel, und große Frucht, welche den erstern gleich kommt, träget aber selten, uud die Frucht hat einen sauren Saft, mithin nicht das Angenehme von den übrigen Ananassen, sondern stehet gegen die erstern in Vergleichung, wie ein wilder saurer Apfel gegen einen wohlschmeckenden Peppin. In einer Sammlung von vielen Ananas-Pflanzen unterscheidet sich diese von den übrigen wie ein Riese. Ich habe aber zwölf und mehrere Jahre darauf hoffen müssen, ehe sie eine Frucht gezeiget hat.

Die sechste, die **wilde brasilianische Ananas**, Ananas sylvestris brasiliana Kerbita dicta, hat kurze blasgrüne, niedrig auf der Erde ausgebreitete Blätter, mit stärkern, von einander entfernten Stacheln; von dieser habe nie die Frucht gesehen.

Der **Ritter Linne** nimmt die erstern fünf als Varietäten von einer Hauptart: Sie unterscheiden sich aber beständig, und leiden bey mir, wo sie seit sechzig Jahren neben einander gezogen und gewartet worden, keine Veränderung.

Dagegen rechnet derselbe die Ananas nebst noch mehrern andern zum Essen nicht dienlichen, also hier billig zu übergehenden Pflanzen unter ein Geschlecht, welches er Bromelia nennet. Die Bromelia pinguin ist

ist auf der LI Haidschen Tabelle schön abgebildet. Miller unterscheidet diese Bromelias und rechnet sie unter die Pflanzen, die einem Treibhause eine Zierde geben. Zugleich erwehnet derselbe noch zwo andere aus Saamen entstandene Varietäten von eßbaren Ananassen, nemlich die grüne Ananas, The green Pine-apple, welche auch, wenn sie reif wird, auswendig grünlich bleibt; und die olivenfarbigte Ananas, The Pyramidal olive coloured Pine-apple, with a yellow flesh, welche Anfangs auswendig eine Olivenfarbe, inwendig aber gelbes Fleisch hat, und von gutem Geschmack ist, dieses sind also wahre Varietäten von den obigen.

§. 239.

Man vermehrt die Ananas auf viererley Art:

1) Durch Saamen.

2) Durch die auf der Frucht wachsende Krone.

3) Durch die an dem Stengel unter der Frucht in den Winkeln der Blütblätter austreibende Schößlinge.

4) Durch die an den alten Stämmen nachwachsende Ausläufer.

1) Die bey uns reif werdenden Früchte pflegen keinen vollständigen Saamen zu tragen, man erhält solchen aber aus Amerika, und so soll der Saame zu Zelten neue Varietäten und Spielarten hervorbringen. Er wird in Töpfe gesäet, und gleich den Pflanzen in den Treibkasten in beständiger Hitze erhalten.

2) Durch die auf der Frucht wachsende Krone ist die sicherste Vermehrung, oder eigentlicher zu reden, nur eine Fortpflanzung; denn man erhält statt jeder gehabten Pflanze nur eine einzelne neue wieder. (§. 237.)

Diese Kronen geben die schönsten Pflanzen, und pflegen die stärksten Früchte, auch ein Jahr früher zu bringen, als die folgenden Ausläufer.

3) Die unter der Frucht austreibende Schößlinge sind die schlechtesten, wenigstens ist es ein schlechtes Zeichen, wenn solche eine merkliche Größe erlangen; indem sodann die Frucht schlecht zu seyn, und ihr der Saft zu fehlen pflegt.

4) Die eigentliche Vermehrung erlangen wir also durch die alten Stöcke, nachdem die Frucht abgeschnitten worden. Man stutzet von solchen die alten Blätter ab, setzet sie in den Treibkasten in die Wärme, und hält sie mäßig warm; so treibt jeder alte Stock verschiedene Ausschößlinge, und man kann die Anzahl der Pflanzen geschwind vermehren. Die Stöcke von den schlechtern Sorten, woran uns nicht so sehr gelegen ist, wirft man weg.

Miller behauptet, daß die aus dergleichen Ausläufern gezogenen Pflanzen eben so große und gute Früchte brächten, als die Hauptkronen von den Früchten. Er will also diesen keinen Vorzug einräumen; so viel haben diese allemal voraus, daß sie früher da sind, also eher wieder davon eine Frucht zu hoffen ist.

§. 240.

Da die Ananassen ursprünglich in heißen Ländern wachsen, und bey uns die freye Luft nicht vertragen, sondern durch eine künstliche Wärme getrieben seyn wollen, so erfordern sie eine mühsamere Wartung, als die übrigen Obstsorten, wenn wir anders geschwind, große, wohl ausgewachsene, saftige und schmackhafte Früchte haben wollen.

Wenn

Wenn in der Wartung nur etwas versehen wird, kann man oft um seinen ganzen Vorrath von Pflanzen kommen, wenn sie nemlich von einer übermäßigen Hitze verbrennen, oder von zu vieler Nässe verfaulen, oder von dem Froste verderben. Oder wenn man auch die Pflanzen behält, so treiben sie nur kleine, magere, schmachtige, trockne Früchte. Oder die Pflanze wächset prächtig ins Laub, und lässet uns ein Jahr länger vergeblich auf Frucht hoffen. Oder die Frucht kommt zu früh, ehe die Pflanze den Körper genugsam gebildet, da es denn zu Zeiten geschiehet, daß die Krone unmittelbar auf den Stielen ohne alles eßbare Fleisch wächset.

Wenn eine Pflanze rechte Art hat, muß sie häufige, kurze, fleischichte, steife, im Zirkel umher ausgebreitete, nicht flatternde, ganz gesunde Blätter; dabey einen dicken Körper in der Erde, aus solchem einen kurzen dicken Stiel, und auf diesem eine große, fleischichte, saftige Frucht treiben, deren Fleisch zart, und der Saft nicht scharf aber häufig ist. Die Krone muß nur klein, und die Blätter davon noch nicht ausgebreitet seyn.

Um dieses zu erlangen, kommt es darauf an:

1) Daß wir einen Treibkasten haben, um darin das Wachsthum der Pflanzen zu befördern.

2) Daß wir uns auf gute Erde schicken zum Verpflanzen.

3) Daß wir die dazu nöthige Töpfe anschaffen.

4) Daß wir die rechten Zeiten zum Verpflanzen wahrnehmen.

5) Daß wir die zum Erwärmen nöthige Lohspäne oder Pferdemist bey der Hand haben.

6) Daß wir die Pflanzen vorher zu der Verpflanzung zubereiten.

7) Daß wir uns die in der Wartung zu beobachtenden Handgriffe bekannt machen.

8) Daß wir den ihnen jedesmal zu gebenden Grad der Nässe beobachten.

9) Daß man alles widrige und nachtheilige wegräume.

10) Daß wir den rechten Grad der Reife treffen.

Ich werde von einem jeden besonders handeln.

§. 241.

1) Wie ein Treibkasten zu den Ananassen angeleget werden müsse? (§. 240.) hat **Miller** gelehret, auch Zeichnungen dazu geliefert.

Er rechnet zu 100 Pflanzen einen Kasten, der 25 englische Fuß im Lichten lang, und 6½. Fuß breit ist, und ein jeder muß sich darnach richten, ob er dergleichen Kasten bloß zu Ananassen oder auch zu andern ausländischen Gewächsen anlegen will; deßgleichen, ob er die Feurung wohlfeil haben kann; ob ihm die zur Erwärmung erforderliche Loherde oder der Pferdemist nicht fehlet.

Hier dergleichen zu beschreiben, würde zu weitläuftig fallen. Das mehrste beruhet darauf:

a) Er darf nicht zu niedrig seyn, sonst liegen die Fenster zu nahe an den Blättern der Pflanzen, und verbrennen solche: Aber auch nicht zu hoch, sonst ist der Kaste zu schwer zu erwärmen, und der Frost schadet leicht.

b) Er darf nicht zu tief seyn, sonst werden zu lange Fenster erfordert, und man kann nicht an die vorne stehende Töpfe reichen.

c) Er

c) Er muß so angeleget werden, daß ein Beete darin mit Mist oder Loherde angeleget werden kann, wodurch die Töpfe in einer beständigen feuchten Wärme und im Wachsthum erhalten werden, eine bloße trockne Hitze ist nicht hinreichend.

d) Es werden Kanäle erfordert, um bey kalter Witterung die Luft zu erwärmen; es sey denn, daß man solche nach den Millerschen Rissen in der Rückwand anlege, oder dergleichen Kanal um die Rabatte herumlaufen lasse; unter der Rabatte Kanäle zu führen tauget nicht, weil dadurch die Wurzeln derer darüber stehenden Pflanzen leicht verbrandt werden; auch die Loherde, wenn man solche braucht, leicht in Brandt geräth.

e) Die Fenster müssen so angelegt werden, daß man im Sommer denen Pflanzen genugsame Luft geben, und im Winter das Eindringen der Kälte abhalten kann.

Wenn ein Treibkasten alle vorhandene Pflanzen nicht mehr enthält, kann man die jüngern auch die alten schon abgeschnittenen Pflanzen des Sommers über in einem gleich einem Mistbeete ausgemaureten bloßen Kasten ohne Kanäle fortbringen, wenn er nur hoch genug ist, daß die Fenster nicht zu nahe an den Blättern liegen; man kann sie aber des Winters nicht darin lassen, sondern muß einen genugsam zu erwärmenden Raum dazu haben.

§. 242.

Die Erde zu den Ananassen muß vorhero erst gehörig zubereitet, und eine genugsame Menge in Vorrath gehalten werden.

Wenn es möglich, soll man die Erde ein Jahr lang vorher schon gesammlet und fleißig durchgearbeitet haben.

Zu Anfang wird für die jungen Schößlinge eine etwas leichtere Erde erfordert: Doch darf nicht viel Sand darunter seyn, denn diesen hasset die Pflanze. Wenn aber die Erde im Anfange, da die Pflanze noch wenig Nahrung gebraucht, zu steif ist, so hält sie die Feuchtigkeit zu lange und kann leicht eine Fäulniß veranlassen.

Wenn die Pflanzen hingegen älter werden, und insonderheit, wenn sie nunmehro tragen sollen, erfordern sie eine schwere fette Erde, welche nicht zu bald austrocknet, und einen stärkern Trieb befördert. Eine frische Deich- oder Schlammerde ist dazu am besten. In deren Ermangelung räth **Miller** unter einem abgestochenen Rasen frische Erde heraus zu graben. Man vermischet darunter ein Drittel zusammengeschlagener Kuhfladen oder kurzen verfaulten Mist. Der von alten Mistbeeten ist nicht so gut, weil diese nur von Pferdemist gemachet werden, welcher zu hitzig und nicht fett genug ist. Mit dem Miste muß sich die Erde durchbrennen, und öfter umgestochen werden, daß sich beydes vermischet, und keine Klumpen bleiben, der Mist auch völlig zu Erde worden ist. Holzerde ist nicht gut, zumalen wenn die Späne noch nicht verfaulet sind, welche leicht eine Fäulniß veranlassen; Sand darf nur in geringer Menge untergemischt werden, wenn die Erde zu sehr binden sollte.

§. 243.

3) Die Pflanzen erfordern im Anfange nur kleine Töpfe, nachhero aber immer größere, soll

man

man also deren von allerley Arten in Vorrath haben.

Wenn die Pflanze gleich, da sie noch wenig Wurzeln hat, und nicht viel Feuchtigkeit braucht, viele Erde hat, und mehr, wie sie austrocknen kann, so geräth das überflüssige Wasser darin in Stockung, und die Pflanze wird darin faulen, wenigstens keine Art zu wachsen haben.

Wenn die Pflanze hingegen mehr Nahrung nöthig hat, und diese fehlen würde, könnten die Früchte nicht vollkommen werden.

Man setzt also die Pflanzen zuerst in ganz kleine Töpfe, welche ohne Henkel seyn können. Bey jeder Verpflanzung giebt man ihnen größere, und diese müssen Henkel haben, weil man sie sonst mit den Pflanzen wegen der stachlichten Blätter nicht gut handhaben kann.

Sie dürfen aber nicht zu groß seyn, so daß die Wurzeln die gesamte Erde durchwachsen können.

§. 244.

4) Das Verpflanzen (§. 240.) geschiehet gewöhnlicher Weise zweymal im Jahre, nemlich im Frühjahre mit Ende Aprils, und im Herbste im September.

Wenn die Pflanzen öfter versetzet werden, giebt es kleine Früchte. Die Kronen von den Früchten, welche im Sommer über reif werden, auch die im Sommer über genugsam anwachsende Ausschößlinge werden sogleich wieder eingepflanzet, nur mit der Vorsicht, daß die Wunde, wo die Krone aus der Frucht gedrehet, oder die Ausschößlinge abgerissen worden, erst völlig trocken ist, denn sonst faulet sie;

Man

Man lässet sie also wenigstens vierzehn Tage, wenn es warm ist, im Treibkasten liegen, und bey kaltem Wetter schadet es nicht, wenn sie einige Monathe trocken aufgehänget werden. Vielmehr ist es sicherer, die Kronen von denen im Winter reifenden Früchten bis in den März aufzuheben, weil sie bey feuchtem Wetter leicht faulen.

Sie zehren alsdenn von den kleinern untern Blättern, welche nach gerade trocken werden, und eines Zolles hoch weggebrochen werden müssen, so kommen darunter kleine Knöpchen zum Vorscheine, woraus die Wurzeln treiben. Dieses Abbrechen und das Reinigen der neuen Pflanzen muß aber auch einige Tage vor dem Einpflanzen geschehen, damit die daher entstehenden Wunden völlig geheilet und zugetrocknet sind. Die im vorigen Sommer oder Herbste eingepflanzete Kronen und Setzlinge bleiben ungerührt bis in den April; die vom Frühjahr aber bis in den Herbst. Wenn jene denn im Herbste nochmals umgepflanzet worden, so müssen sie im folgenden Frühjahr tragen, und dürfen alsdenn, wenn sie schon Früchte zeigen, nicht weiter gerühret werden.

§. 245.

Zum Erwärmen und Treiben der Ananas ist nichts besser als Lohspäne.

Der Gebrauch der Lohspäne ist, wie **Miller** sagt, in England erst vor ungesehr sechzig Jahren bekannt, und von ihm erst ausführlich gelehret worden.

Das beste dabey ist, daß man sie stets in einem gleichen Grad der Wärme erhalten kann, und daß sie eben so viel Wärme geben, als nöthig ist, ohne die Wurzeln zu verbrennen. Man nimmt die Lohspäne

frisch, wie sie von den Lohgerbern aus den Gruben gebracht werden: Sie dürfen, wenn sie rechte Dienste leisten sollen, nicht über drey bis vier Wochen alt seyn, weil sie sich sonst durchbrennen, zusammenbacken, in Fäulniß gerathen, und nicht wieder zu erwärmen sind.

Sie dürfen auch nicht zu naß seyn, wenn sie ins Lohbeete gefüllet werden, weil die Nässe eine Fäulniß veranlasset, und hindert, daß sie nicht in Brandt gerathen.

Man schüttet sie also vorher an einem luftigen aber trocknen Orte dünne auseinander, damit sie austrocknen, und sich nicht erhitzen.

Hiernächst werden sie in das Lohbeete gefüllet; auf die Höhe von drey, bis drey einen halben Schuh: Das Lohbeete muß rund umher mit Backsteinen ausgemauert, auch im Grunde vest gepflastert seyn, damit sich keine fremde Erde unter die Lohspäne mische: In feuchtem Erdreiche muß das Beete auch genugsam über der Erde erhaben seyn, daß sich kein Wasser hineinziehen kann, wodurch die Loherde sofort auch beständig erkältet wird.

In der Länge muß ein Beete wenigstens zehn bis zwölf Schuh haben; denn wenn die Lohspäne zu enge eingeschränket sind, erhalten sie nie rechte Wärme, und leisten nicht die gehörigen Dinste.

Bey dem Einfüllen der Lohspäne ist dahin zu sehen, daß solche ja locker bleiben. Man darf also nicht darauf drücken, noch weniger treten, sondern leget quer über das Beete Bretter, worauf diejenigen, welche die Töpfe einsetzen, knien, auch die Töpfe selber zugeschoben werden.

Ein

Ein neu angelegtes Beete erfordert vierzehn Tage bis drey Wochen Zeit, ehe es in Wärme geräth, und bey kalter Witterung dauret es wol vier Wochen. Zu Anfang ist der Grad der Hitze zu stark, und die Pflanzen würden verderben, wenn man sie gleich hineinsetzte.

Man steckt also hin und wieder in die Lohspäne kleine Stöcke bis auf den Grund, wenn man diese herauszieht und anfühlt, so erkennet man daran den rechten Grad der Wärme, wenn die Töpfe hinein gebracht werden dürfen. Man lässet ein Paar dieser Stöcke beständig darin stecken, um daran zu erkennen, wenn die Hitze nachlässet, und die Späne erkalten, denn da die Pflanzen in gleicher Hitze erhalten werden wollen, so müssen die Beete, wie sie erkalten, erneuert werden.

Ein gut angelegtes Lohbeete muß wenigstens drey Monathe die Wärme behalten, und ungerühret liegen bleiben: Wenn es aber erkaltet, so setzet man die Töpfe zurück, lockert die Späne mit einer Forke auf, mischet etwas frische Späne, die man in Vorrath haben soll, darunter, und arbeitet alles tüchtig durch einander, so erhält das Beete auf vier bis sechs Wochen neue hinlängliche Wärme. Wenn die Ananasse im Frühjahr und Herbste verpflanzet werden, wird das ganze Beete erneuert; wenn das alte gut angelegt gewesen ist, kann man noch die obersten Späne bis auf ein Drittel wieder gebrauchen, wenn man zwey Drittel frische darunter mischet. Wenn die alten aber feucht, und schon zu weit vergangen seyn sollten, würde man die frischen damit verderben, und keinen Nutzen von dem ganzen Beete haben.

Nichts

Nichts ist den Lohspänen nachtheiliger, als die Nässe; wenn sie einmal durchgenetzet und erkaltet sind, ist es nicht möglich, sie wieder in Hitze zu bringen, und es wächset sodann ein gelber feuchter Mucor darauf, welcher aussiehet wie ein gelbes Rühren, und sich in einer unglaublichen Geschwindigkeit ausbreitet, so, daß ich selber bey mir erlebet habe, daß dieser Mucor, wo man des Abends vorher noch kaum einige Spuren davon merkte, in einer Nacht ein ganzes Beete eine gute Hand hoch überzog, und die mehrsten Töpfe großen Theils bedeckte.

Man braucht dergleichen Treibkasten auch zu andern zarten ausländischen Pflanzen.

Wenn die Lohspäne aus dem Treibkasten kommen, geben sie einen vortrefflichen Dünger im Garten, vornemlich in fettem, steifem, leimigtem Erdreiche: Man bedecket erst unter zarten Stauden und Pflanzen, wo man das Unkraut gern unterdrücken will, die Erde damit, und arbeitet sie nachhero unter.

Man bedecket auch die Erdbeeren damit.

In Hamburg sind alle Baumschulen hoch mit Lohspänen bedeckt, der Trieb der jungen Bäume wird dadurch sehr befördert: Es ist aber denen Bäumen selber nachtheilig, weil solche übertrieben werden, und nach der Verpflanzung in einem schlechtern Erdreiche keine Art haben.

§. 246.

Wo Lohgerber in der Nähe, mithin die Lohspäne in genugsamer Menge zu haben sind, haben diese einen

Vorzug. In deren Ermangelung muß man aber die Beete mit Pferdemist anfüllen.

Der Pferdemist hat die Unbequemlichkeiten:

1) Daß er nur wenige Wochen hitzet, und alle drey oder vier Wochen erneuert werden muß.

2) Daß er die ersten Tage einen starken, den jungen Gewächsen schädlichen Dampf giebet.

3) Daß er zu Anfange zu stark hitzet, und leicht die Wurzeln verbrennet, darauf aber bald nachlässet, mithin die Gewächse nie in gleicher Wärme erhalten werden können.

4) Daß dem Kasten zu viel Luft gegeben werden muß, wenn der alte Mist heraus, und der neue hinein gebracht werden soll; daher dieses in den Wintermonathen, wenn die Pflanzen der Wärme am mehrsten benöthiget sind, fast gar nicht angehet, und die Pflanzen sodann gar leicht Schaden nehmen.

Wenn man aber keine Lohspäne hat, bleibt uns blos der Pferdemist übrig. Man muß sodann ganz frischen erst eben aus dem Stall gebrachten Mist nehmen, und da man auf einmal nicht so viel haben kann, den Mist aus dem Stalle an einem trocknen Orte, so lange bis man genug hat, sammlen, damit er ja vorher nicht beregne. Denn wenn er naß ist, dampfet er desto mehr, und verlieret in wenig Tagen die Wärme.

Er muß alsdenn, wenn er in den Kasten gebracht wird, recht durch einander gearbeitet, aufgeschüttelt, und ordentlich gepacket, auch nicht zu vest getreten werden

den. Ihn mit Wasser zu begießen, damit er desto eher in Wärme gerathe, ist eben der verkehrte Weg.

Der Mist wird erst etwas höher geleget, weil er sich bald setzt. Die Töpfe dürfen ja nicht gleich eingerodet werden, weil sonst von der ersten heftigen Hitze die Wurzeln verbrennen.

Nach einigen Tagen, wenn die erste Hitze vorbey ist, gräbet man die Töpfe in ordentliche mit den Händen in den Mist zu machende Gruben ein.

Wenn die Hitze nachlässet, braucht man nicht allemal frischen Mist zu geben, sondern man schüttelt den alten nur auf, und vermehret ihn mit frischem, bis das Beete die erforderliche Höhe hat.

Der Pferdemist giebt nie so große und wohlschmeckende Früchte, und da man dadurch selten den Winter über die Pflanzen im Wachsthum erhalten kann, so pflegen sie ein Jahr später zu tragen, wenigstens erlangen die Früchte, welche schon im Sommer reifen sollen, erst im Herbste die Zeitigung.

§. 247.

Wenn nunmehro der Treibkasten fertig, die Töpfe bey der Hand, und die Erde zubereitet ist, so müssen 6) die Pflanzen selber zur Verpflanzung annoch bereitet werden. (§. 240.)

Die Kronen werden, wenn die Frucht gegessen wird, vorhero ausgedrehet: So daß man die Frucht in die eine, die stachlichte Krone aber mit einem Tuche in die andere Hand fasset, und das eine von sich, das an-

dere aber nach sich drehet; so löset sie sich aus der Frucht; würde man sie mit einem Messer herausschneiden, könnte die Krone leicht beschädiget, und unbrauchbar werden.

Die an dem Stiele befindlichen Knospen muß man ebenfalls gleich ablösen, wenn sie groß genug sind, um verpflanzet zu werden.

Die an alten Stämmen auswachsende Schößlinge werden, wenn sie groß genug sind, und eine gute Zeit zum Verpflanzen ist, abgenommen.

Ehe aber die eine oder die andere eingepflanzet werden dürfen, muß die Wunde, wo die Pflanze unten entweder von der Frucht oder von der alten Pflanze losgerissen worden, recht heil und zugetrocknet seyn, sonst faulet sie augenblicklich an.

Miller erfordert dazu im Sommer und bey warmen Wetter nur einige Tage: Es schadet aber nicht, und ist vielmehr sicherer, wenn man sie einige Wochen lang hinleget, oder aufhänget.

Ja man muß die Kronen von denen im Winter reif werdenden Früchten, wenn man keine warme Beete hat, zu Zeiten zwey bis drey Monathe lang aufhangen; es schadet ihnen dieses nicht, wenn sie nur trocken hangen, und vor Frost gesichert sind, sonst kann sie eine kalte Nacht zernichten: Sie fangen auch außer der Erde an zu wachsen, und zehren von den untern kleinen Blättern, welche nach gerade trocken werden.

Diese kleine Blätterchen müssen allemal wenigstens auf einen Zoll hoch abgelöset und weggebrochen wer-

werden; so kommen darunter kleine Knöpchen zum Vorschein, aus welchen die Wurzeln wachsen.

Will man die jungen Pflanzen gleich einsetzen, so muß das Abbrechen alsofort geschehen: verwahret man die Kronen erst, so kann man die kleinen Blätterchen aus der eben erwehnten Ursache noch etwas daran lassen: Allemal müssen sie acht bis vierzehn Tage vor dem Einpflanzen weggeräumet werden, damit die daher enstehenden Wunden zutrocknen.

Man schneidet zugleich alles trockne von den Blättern weg, und reiniget die Pflanze von allem Unrathe. Bey den fernern Verpflanzungen setzet man die Pflanzen mit allen Wurzeln wieder in frische Töpfe; sollten aber die Wurzeln schadhaft, oder vertrocknet seyn, nimmt man sie alle weg, säubert auch die Pflanzen von allen trocknen und schadhaften Blättern, und leget sie einige Tage hin, daß sie abtrocknen. Dieses ist vornemlich alsdenn nöthig, wenn man keine Lohbeete hat, und die Pflanzen des Winters über ohne Wachsthum trocken stehen lassen muß.

In einem benachbarten großen Garten werden beym Verpflanzen alle Frühjahre die Stämme, wo die Wurzeln heraus gewachsen gewesen, glatt abgeschnitten. Um die Fäulniß zu verwehren, tunket man den abgeschnittenen Stamm in zerlassenes warmes Pech; setzet sie so in die Erde, und stutzet auch oben die Blätter auf die Hälfte, um dadurch die Pflanzen zu zwingen, daß sie desto gewisser tragen und in Frucht treiben müssen. Ich rathe aber nicht darin nachzufolgen.

§. 248.

Wenn die Pflanzen so weit sind, so beruhet es 7) auf die rechte bey der Wartung zu beobachtende Handgriffe. (§. 240.)

Es ist allemal besser, daß die Pflanzen in Töpfe gesetzt, und so in die Loherde oder in den Mist gegraben werden.

Ich habe gesehen, daß man in den Treibkasten eine ordentliche mit Erde angefüllete, und durch Kanäle erwärmete Rabatte gemacht, und darin die Pflanzen gesetzet hat. Es ist dieses aber nicht so gut; eines Theils erfordern die jungen Pflanzen andere Erde als die tragbaren; andern Theils kann man die Pflanzen so nicht gut verpflanzen; dritten Theils verbrennen sie leicht von der Hitze der Kanäle, und man kann nicht so den für eine jede erforderlichen Grad der Nässe abmessen, noch weniger denen tragbaren mehr Wärme geben.

Wenn man große Pflanzen einsetzt, denen alle Wurzeln genommen worden, so pflegt man die Töpfe erst in die Lohbeete zu graben, und alsdenn die Pflanzen einzusetzen, weil sie sonst im Tragen leicht wackeln und umfallen.

In dem Treibkasten wollen die Pflanzen nicht dicht stehen, sondern so vielen Raum haben, daß sie ihre Blätter ausbreiten können, ohne sich zu berühren, sonst treiben sie die Blätter zu frech und geil in die Höhe, diese werden fladderhaft, und die Früchte haben keine Art. Man setzet also die größern und kleinen Pflanzen wechselsweise, letztere auch mehr außen herum.

Die Ananassen wollen zwar in einer gleichen Wärme jederzeit erhalten, und vor Frost bewahret seyn; eine überflüssige Wärme ist ihnen aber schädlich, denn davon treiben sie stark ins Laub, aber kleine Früchte. Der Kasten darf also durch die Kanäle nicht weiter erwärmet werden, als daß der Frost abgehalten, und die Luft temperirt, wie in einem Wohnzimmer, unterhalten wird. Auf den englischen Thermometern ist dieser Grad ordentlich bemerket.

Wenn die Sonne im Sommer sehr heftig scheinet, muß dem Kasten genugsame Luft gegeben werden, oder man bedecket wol gar die Fenster mit Matten oder Laden, um die Sonnenstrahlen abzuhalten. Nur müssen die Pflanzen von unten an der Wurzel beständig Wärme haben, und man soll nicht versäumen, sobald solche aufhöret, die Beete zu erneuern. Im übrigen ist die Pflanze nicht so zärtlich, wie man vor diesen gemeinet hat, und erfordert keine weitere besondere Wartung, wenn sie nur gute ihrer Natur gemäße Erde hat, im Begießen nicht versäumet und gegen überflüssige Nässe verwahret wird: Man soll also sorgen, die Fenster auf dem Treibkasten so dicht wie möglich zu machen, daß solche nicht viel Regen durchlassen, denn es ist den Pflanzen sehr nachtheilich, wenn die Regentropfen, oder auch die Tropfen von dem sich darunter ansetzenden Dampf herunter auf die Pflanzen fallen; vornemlich wenn sie just in das Herze der Pflanze fallen und darin als in einem hohlee Trichter stehen bleiben. Das Oefnen der Fenster ist also nach einer regnigten Witterung doppelt nöthig, um dem Qualm heraus, und frische Luft hinein zu lassen; wenn dieses einmal versäumet wird, erhitzen

sich die Pflanzen, und bringen schlechte Früchte. Die mehrste Vorsicht erfordern die Pflanzen, wenn sie eben eingepflanzet sind: Sie faulen alsdenn leicht an, oder verbrennen. Man muß daher fleißig Acht geben, und wenn man wahrnimmt, daß eine Pflanze im Wachsthum zurück bleibt, oder ein kränkliches Ansehen erhält, oder die Erde im Topfe nicht austrocknet, so fasset man sie nur an der Spitze eines Blattes, kann man denn die Pflanze in der Erde leicht hin und her bewegen, oder das Blatt bricht ab, oder die Pflanze fällt um, so ist es ein sicheres Zeichen, daß sie Schaden an der Wurzel hat, also ausgenommen, von dem Faulen gereiniget, acht bis vierzehn Tage, damit die Wunde zuheile, hingeleget, und alsdenn in einen kleinern Topf gesetzt, auch anfangs im Begießen geschonet werden müsse.

Einige haben auch versucht, die nunmehro ausgewachsene tragbare Pflanzen unmittelbar in das Beete in mehrentheils vergangene Lohspäne zu setzen. Man kann solche aber an der Wurzel nicht mehr erwärmen, und es scheinet allemal etwas mißlich zu seyn.

Das öftere Verpflanzen ist den Pflanzen allemal nachtheilig, man soll sie also nicht mehr als zweymal im Jahre versetzen, wenn nicht ein an der Wurzel entstehender Fehler dazu zwinget. Die Frucht bleibt gleich kleiner.

Sobald die Frucht sich in dem Herzen der Pflanze anfängt zu zeigen, soll sie nicht weiter gerühret, sondern in dem nemlichen Geschirre gelassen werden. Der geringste Schade, welchen die Pflanze alsdenn leidet, hält das Wachsthum der Frucht merklich zurück.

Eigent-

Eigentlich braucht also jede Pflanze nur dreymal versetzt zu werden. 1) im Sommer oder Herbste, wenn die Krone oder Schößlinge eingepflanzet; 2) im folgenden April; 3) im folgenden September; alsdenn muß die Frucht in den Wintermonathen sich schon zeigen, und in den Sommermonathen zur Zeitigung gelangen, darf also bey der Verpflanzung im Frühjahre nicht mehr gerühret werden: Siehet man aber alsdenn noch keine Frucht, so wird der Pflanze nochmal frische Erde gegeben, die Frucht wird sich alsdenn im Sommer zeigen, und in den folgenden Wintermonathen erst reif werden.

Nach der alten Methode verwahrte man die Kronen trocken außer der Erde, bis zu der Verpflanzung im Frühjahr, alsdenn wurden sie den Sommer über in einem Beete mit Pferdemist getrieben; den folgenden Winter ganz trocken und ohne alles Begießen in dem Treibhause hingesetzet, da denn alles Wachsthum aufhöret, und die Wurzeln vertrocknen: Im nächsten Frühjahr wurden alle alte trockne Wurzeln weggenommen, und die Pflanze von neuen getrieben; im Herbste wieder trocken hingesetzt; im folgenden Frühjahr zum drittenmal verpflanzet, und im Herbste ausgenommen; Alsdenn zeigte sich erst im vierten Sommer die Frucht, und ward nicht eher als im folgenden Winter zeitig.

Ward etwas in der Wartung versehen, so trugen die Pflanzen auch im vierten Jahre noch nicht, sondern trieben nur prächtig ins Laub, so daß die Blätter drey bis vier Schuh lang wurden, im fünften Jahre kam endlich eine schlechte kleine magere Frucht

zum Vorschein, oder aber die Pflanze trieb aus Noth schon im zweyten oder dritten Jahre eine kümmerliche Frucht.

Auf diese Weise mußte man, um jährlich ohngefehr 100 reife Früchte zu haben, alle Sommer warten

1) 100. im Frühjahr eingesetzte junge Pflanzen.

2) 100. jährige.

3) 100. zweyjährige.

4 100. dreyjährige, welche im nächsten Herbste tragen.

Wurde also ein Raum für vier hundert Pflanzen erfordert.

Nach der neuen Methode braucht man:

1) 100. im vorigen Sommer eingesetzte junge Pflanzen.

2) 100. über jährige Pflanzen.

Braucht man also nur Raum für zwey hundert Pflanzen.

Denn so wie die Früchte von diesen abgeschnitten werden, machen sie gleich wieder denen neu einzusetzenden Kronen Platz.

Nicht zu gedenken, daß die auf die rechte Art gewartete Pflanzen kürzere, nicht umher flatternde Blätter, haben, also in einem kleinen Raume näher bey einander stehen können.

§. 249.

Bey der Wartung liegt ein großes daran, daß 8) der den Pflanzen jedesmal zu gebende Grad der Nässe beobachtet werde. (§. 240.)

Die

Die Hauptregel ist: Es darf den Pflanzen nie an nöthiger Nässe fehlen, sie dürfen aber auch niemals zu naß gehalten werden.

Man muß sich also darnach richten, nachdem das Wetter überhaupt warm, oder die Luft feucht ist; desgleichen, nachdem das Lohbeete frisch ist und stark treibt. Auch wollen die jungen Pflanzen weniger begossen seyn, als die nunmehro tragende.

Man soll daher alle Pflanzen öfter, aber zur Zeit nur wenig begießen, allemal mit lauligtem Wasser.

In den Sommermonathen erfordert sie gewöhnlich zweymal in einer Woche Wasser.

In den Wintermonathen oder bey feuchter Witterung ist genug, alle Woche einmal zu begießen, und wenn die Lohbeete kalt sind, ist es alle vierzehn Tage früh genug.

Siehet man, daß ein Topf weniger austrocknet, als die übrigen, muß man ihn vorbey gehen.

Bey starker Wärme muß man die Pflanzen mit einer feinen Brause über und über besprengen, dadurch werden die Blätter erfrischet, und der sich daran setzende Staub abgespület. Man hält auch davor, daß die Früchte davon größer werden.

Einige rathen auch die Pflanzen, wenn die Früchte im vollen Wachsthume sind, mit Mistlake oder Spülwasser zu begießen. Es kann dieses von Nutzen seyn, wenn die Pflanzen lockere Erde haben, oder lange nicht verpflanzet sind.

§. 250.

§. 250.

Endlich ist noch 9) nöthig, daß man alles widrige und nachtheilige wegräume.

Folgende Stücke sind den Pflanzen vornemlich nachtheilig:

1) Gar zu viel Nässe, wovor schon gewarnet worden. (§. 249.)

Oft geschiehet es bey starkem Platzregen, wenn ein Fenster schadhaft ist, daß es auf einen Topf zu stark durchregnet, so muß man solchen aus dem Beete heben, und zur Seite legen, damit das Wasser heraus laufe.

2) Eine Stockung der Säfte in den Töpfen. Daher muß man sorgfältig darnach sehen, daß bey Füllung der Töpfe mit Erde über die Löcher kleine Steine geleget werden; damit sich diese nicht verstopfen, und das Wasser stets ablaufen, hingegen die aus dem Lohbeete aufsteigende Dünste besser durchwirken können.

3) Wenn von der Nässe eine Fäulniß am Körper der Pflanze entstehet, ist das Faule wegzuräumen. (§. 247.)

4) Die in dem Treibkasten sich verdickende Luft, und die sich sammelnden böse Dünste müssen fleißig durch hinein zulassende frische Luft gereiniget werden. Daher die Kasten so anzulegen sind, daß man durch Aufhebung der Fenster oder durch zu öfnende Klappen jedesmal, wenn es nöthig ist, Luft geben könne.

5) Bey Einsetzung der Pflanzen sind sie von allem Schmutz und Staube zu reinigen, welcher das Wachsthum hindern würde. (§. 247.)

6) Endlich ist den Pflanzen noch eine Art kleiner Insekten Aphides Hesperidum, *Linn.* welche **Miller** ausführlich beschreibet, nachtheilig, und die aus America nach England gebracht worden: Man soll sich also wohl in Acht nehmen, wenn man frische Pflanzen aus England oder Amerika kommen lässet, daß man nicht seine Treibkasten damit anstecke; weil sie, wo sie einmal sich eingenistelt haben, nicht leicht auszurotten sind.

§. 251.

Zum Beschlusse beruhet es 10) darauf, daß wir den rechten Grad der Reife treffen.

Die Ananassen müssen billig, wenn die Wartung in Acht genommen wird, im Hornung anfangen die Früchte zu zeigen: Diese erhebt sich allgemählig aus dem Herzen der Pflanze, und erlanget die Größe von einem kleinen Apfel, ehe die Schuppen auf jeder Warze sich öfnen, und die Blumen zum Vorschein kommen, darauf verschließen sich die Schuppen wieder, und die Frucht entwickelt sich. Sie erhält sodann, wenn die Pflanze rechte Art hat, die Länge von sieben bis acht, ja in Amerika bis achtzehn englische Zoll, und im Umkreise an die vierzehn Zoll, die Krone muß aber klein bleiben und gleichsam einen Knospen vorstellen, aus dem sich eben die Blätter zu entwickeln anfangen.

Im Junius müssen alsdenn schon Früchte reif werden, einige von denen zugleich zum Vorschein kom-

kommenden werden aber vier bis sechs Wochen später reifen, andere Pflanzen werden die Früchte später zeigen, so daß man den ganzen Sommer herdurch Früchte haben kann. Die im Sommer reifenden sind die süßesten und angenehmsten, die Frucht behält aber allemal einen reitzenden außerordentlichen Geschmack, welcher uns auch im Winter angenehm ist, wenn gleich die Früchte nicht zum größten Grad der Vollkommenheit gerathen.

Die rechte Reife lernet man am besten aus der Erfahrung erkennen.

Der durchdringende Geruch ist das sicherste Kennzeichen: Es fällt aber schwer in einer großen Sammlung, wo mehrere zugleich reifen, eben diejenigen zu unterscheiden, welche den Geruch geben, da man die Nase nicht so nahe anbringen kann.

Die Farbe verräth an der weissen Ananas vornemlich die Reife, an der rothen aber ist dies Zeichen schon etwas mißlich; weil solche eine dickere, ins bräunliche fallende Schelfe hat: Und bey der Olivenfarbenen betrieget man sich gar, wenn man erwartet, bis die Frucht gelb wird.

Man pflegt das Gefühl mit zu Hülfe zu nehmen, wenn nemlich die Warzen an der Frucht unter den Fingern etwas nachgeben, dies ist aber fast allein bey der Weissen anzuwenden, die Rothe bleibt allemal hart anzufühlen, und bey jener ist auch schon die beste Zeit vergangen, wenn die Warzen erst welk werden, und merklich unter dem Finger nachgeben.

Denn wenn die Frucht völlig zeitig ist, so behält sie nur wenige Tage den völligen Saft, und den rech-

rechten reitzenden Geschmack, es beruhet aber darauf, sie in ihrer stärksten Vollkommenheit zu essen. Man lässet den Stiel so lang als möglich daran, und schneidet sie des Morgens früh ab, ehe sie die Sonne durchgewärmet hat. Will man eine Frucht gern einige Tage später aufheben, so schneidet man sie ab, indem daß sie reif werden will, und leget sie an einem kühlen Ort, oder in einem Keller, oder man verschicket sie.

Man isset alsdenn diese Frucht in Scheiben geschnitten roh; entweder pur oder mit Zucker, oder man weichet sie auch wol in Wein vorher ein, welcher die schädliche Schärfe herausziehet; Denn diese Frucht hat eine gewisse beißende Schärfe, welche zu Zeiten, sonderlich von denen aus Amerika kommenden Früchten, den Mund wund beißet, daher viel davon zu essen, der Gesundheit nachtheilig seyn mögte: Ich finde die Schärfe in denen großen voll ausgewachsenen Früchten beißender, als in kleinern.

Aus Westindien erhält man junge, mit samt der stachligten Krone eingemachte Früchte, welche aber, so wie die übrigen dorther kommenden Konsitüren, wenig vorzügliches haben. Bey uns werden wir lieber die zum Vorschein kommenden Früchte zur Reife gelangen lassen.

Sieben-

Siebende Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von molligen Früchten überhaupt.

Fructus fracidi.

§. 252.

Ich rechne hieher solche Früchte, die man nicht eher essen kann, als bis der Saft von ihnen in eine gewisse Gährung gerathen ist, die wir **moll werden**, mollir, nennen. (§. 7.)

Wie die Birnen, wenn sie moll werden, den Geschmack verlieren und zum Essen untauglich werden, so ist bey jenem das Mollwerden nöthig, um sie genießbar zu machen, und ihrem an sich herben Fleische einen angenehmen Geschmack zu geben. Ihre Substanz ist also durchaus mehlicht, sie haben nur wenigen Saft.

Die hieher zu zählenden Früchte sind:

1) Mispeln.
2) Elsbeeren.
3) Lazerolen.
4) Currants.
5) Meelbeeren.
6) Spierlingsbaum.
7) Vogelbeeren.
8) Arbutus oder Erdbeerenbaum.
9) Wilde Rosen.
10) Große Hanebutten.

Zwey-

Zweyter Abschnitt.

Von den Mispeln.

§. 253.

Die **Mispeln** (§. 252.) wachsen auf einem niedrigen Baume, mit großen ovalen ungetheilten Blättern, der **Mispelbaum** genannt. Mespilus germanica L. franz. Le Neflier; engl. The Medlar tree; holländ. Mespele.

Der Baum hat mit dem Geschlechte von Pyrus, insonderheit aber mit den Quitten eine große Aehnlichkeit. Die Blumen kommen, so als an den Quitten, an den Spitzen junger Zweige einzeln hervor, die junge Frucht sitzt unter der Blume, die fünf Einschnitte des Kelches bleiben an der Frucht sichtbar, nur mit dem Unterscheide, daß sie sich, so wie die Frucht anwächset, nicht zusammenschließen, sondern vielmehr ausbreiten, und in der Mitte eine Fläche (Discum) lassen. Im übrigen haben die Mispeln fünf größere steinartige Kerne, welche nicht in besondern Fächern sitzen, sondern unmittelbar vom Fleische umgeben werden.

Zu dem Geschlechte von Mespilus rechnet der Ritter Linne sieben besondere Sorten. Es bringt aber blos der bekannte eigentliche Mispelbaum eßbare Früchte, daher die übrigen hier übergehe.

§. 254.

Von den Mispeln giebt es dreyerley Arten:

1) **Gemeine Mispeln**, Mespilus vulgaris B. H. I. p. 69. auf Französisch auch wol Meslier genannt.

2) **Große Mispeln**, Mespilus domestica Lob. ic. 166. franz. La grosse Nefle; engl. The great Dutch medlar.

3) **Mispeln ohne Kern**, Mespilus folio laurino sino officulis *Dubamel.* La Nefle sans pepin.

Alle drey Arten kommen sich in der Form, Farbe und Laube völlig einander gleich: Von der zwoten ist die Frucht doppelt so groß, platter, saftiger, hat stärkeres Holz und größere Blätter, und im Geschmack einen Vorzug. Die dritte ist klein, gehet aber gewissermaaßen im Geschmack denen andern vor, da das Fleisch zärter und ohne Kerne ist, mithin die ganze Frucht gegessen werden kann: Sie ist eigentlich eine Mispel mit gefüllter Blume, in welcher die Staubwege und Eychen fehlen.

§. 255.

Die gemeinen Mispeln pflegen an der Wurzel Ausläufer zu treiben; die andern beyden Sorten pflanzt man durch Pfropfen fort.

Das Pfropfen geschiehet entweder auf Stämme von der gemeinen Mispel oder von Weisdornen, und erfordert keine besondere Handgriffe, wie denn der Mispelbaum schon an einem etwas schattigten Ort stehen kann.

§. 256.

Man isset die Mispeln im November und December.

Sie sind also, da es alsdenn schon an der Abwechselung von Obst fehlet, angenehmer, als wenn sie einen Monath früher zeitig würden.

Es wird besser gehalten, wenn man sie so, wie sie abgebrochen werden, (welches nicht eher geschiehet, als wenn Nachtfröste kommen, oder das Laub abfällt) in ein rein Tuch schlägt und zwischen ein Paar Betten legt: Indem keine Luft daran kommt, bleiben sie saftiger, und der Geschmack wird angenehmer. Man erkennet es an der äußern Farbe, welche dunkler wird, wenn sie moll sind, auch zeigt es sich am Gefühle; sie halten sich sodann einige Wochen. Einen andern Gebrauch davon zu machen, als zum Essen, ist mir nicht bekannt.

Dritter Abschnitt.

Von den Elsbeeren.

§. 257.

1) Die **Elsbeeren, Adlasbeer** oder **Elschbirle,** (§. 252.) ist die Frucht eines großen in der Wildniß bey uns wachsenden Baumes, dessen Laub dem von Ahorn gleichet; der **Elsbeerenbaum,** oder **Elzenbaum;** auch wol **Aressel,**

 Esch-

Eschrössel genannt. Cratægus torminalis, L. franz. L'Alizier, engl. The Service Tree.

Die Blumen gleichen denen von den Vogelbeeren, und kommen in großen ästigen Büscheln. Die Beeren sind länglicht rund, in der Größe wie die Beeren vom Weisdorn; haben an der Spitze eine kleine Krone oder Auge, und sind von Farbe braun, weiß getippelt, sie haben inwendig zwey länglichte harte Saamenkörner, und werden gleich den Mispeln moll; denen sie überhaupt im Geschmacke ziemlich gleich kommen. Die zwey oder drey einzelne Saamenkörner unterscheiden das Geschlecht von Cratægus, von Mespilus Geschlechte.

§. 258.

Man isset sie, wenn sie moll werden, und kann auch einen Rob davon kochen.

Sie werden im October moll und eßbar. Wenn sie recht recht reif sind, druckt man sie klein, und reibt den körnigten Saft durch einen Durchschlag, giebt alsdenn Wasser zu und kochet den Saft unter stetem Umrühren, bis er die gehörige Dicke hat, und das Wasser verkocht ist; alsdenn wird er in einen steinern Topf gefüllet, wie andere dergleichen Säfte verwahret, und gleich dem Hanebuttenmark zum Braten gegessen, wenn er zuvor mit Wein, Citronensaft und Zucker durchgerühret worden.

§. 259.

Man zieht den Elsbeerenbaum aus Saamen; so lange die Stämme jung sind, kann man auch davon ablegen.

Wenn

Wenn sie älter werden machen sie einen dicken Stamm mit einer sich, einem Eichbaume gleich, weit ausbreitenden Krone.

Vierter Abschnitt.

Von den Lazerolen.

§. 260.

3) Die Lazerolen (§. 252.) gleichen in der Gestalt einem kleinen Apfel. Die darin befindlichen zween Kerne zeigen aber, daß sie gleich dem vorigen und dem folgenden zu dem Geschlechte von Cratægus gehören. Cratægus Azarolus L. franz. L'Azarolier, L'Azeralier, engl. The Azarola or Neapolitan Medlar.

Sein Laub gleichet [illegible] Weisdorn, ist aber größer, die Frucht ist säuerlich [illegible] wenig Fleisch. In Frankreich und Italien findet man einen Wohlgeschmack daran; bey uns haben wir besser schmeckende Früchte, denen wir die Plätze, welcher dieser Baum begehren würde, einräumen können. Denn, da der Baum weichlicht ist, will er an einer warmen Mauer gegen Mittag stehen, und sehr für die Kälte in Acht genommen seyn. Er wird auf Weisdorn gepfropfet; macht sonst am Spalier in wärmern Gegenden einen artigen Baum.

Die Früchte werden, damit sie sich besser halten, mit weissem Wachse überzogen, und so aus Italien

und Tyrol zu uns gebracht. Man isset sie eigentlich ehe sie moll sind.

Fünfter Abschnitt.

Von den Currants.

§. 261.

4) Die Currants, (§. 252.) Cratægus tomentosa L. ist eine amerikanische Frucht, welche der vorigen gleich kommt, die Blätter sind unten wollicht und nicht so tief eingeschnitten.

Kalm beschreibet diese in länglichten Büscheln wachsenden Currants im dritten Theil seiner Reisen S. 118. als eine wohlschmeckende und von allen geliebte Frucht. Wenn aber im II. Theil[illegible] Uebersetzung, S. 220. Currant Tre[illegible] in der Note durch Ribes ame-ri[illegible] nigro übersetzt ist, so wird dies vermuthlich ein Fehler seyn.

Man vermehrt diese Currants durch Ablegen, Stecken, auch Pfropfen auf andere Weisdornen.

Es sind Amerika noch mehrere Sorten von Cratægis eigen, die unsere Luft wol vertragen, aber keine eßbare Früchte geben.

Sechster Abschnitt.

Vom Meelbeerbaum.

§. 262.

5) **Der Meelbeerbaum**, (§. 252.) in der Schweitz Chelsbirle, Cratægus aria; franz. Le Trallier, L'Alouche de Bourgogne; engl. The white Beam-Tree; schwed. Oxel, wächst in der Schweitz in den Bergen, und in andern gebürgigten kalten Gegenden.

Der **Meelbeerbaum** erhält gleich den Elsbeeren einen dicken hohen Stamm mit röthlicher Borke, die Früchte wachsen Traubenweise oder in kleinen Dolden; sie erlangen die Größe von einer Haßelnuß, sind länglicht und roth, mit gelbem Fleiche, und erhalten, wenn sie moll werden, keinen unangenehmen Geschmack, verursachen aber Blähungen, und sind mehlicht. Der Baum läßt sich in Gärten nicht gut verpflanzen. Das Laub hat etwas ähnliches mit den Blättern von Ellern; die untere Seite ist wollicht und weiß, der Rand umher ist tief eingesäget.

Der Herr von **Haller** und **Bauhinus** bezeugen, daß die Früchte in einigen Gegenden der Schweitz begierig gegessen auch eingemacht werden. Sie werden im October reif, und halten sich einige Wochen.

Ich habe diesen Baum aus Saamen gezogen, welchen aus der Schweitz erhalten hatte. Er hat ein vestes brauchbares Holz, und lässet sich auch durch Ableger vermehren, die aber erst im zweyten Jahre Wurzeln machen. Rajus führet Sorbum sylvestrem anglicam an; engl. Red chel's apples or English wild service, als eine von jenem unterschiedene Staude, welche rothe Früchte in der Größe der wilden Birn trüge, die von den Bauren gegessen würde; der Ritter Linne und Herr von Haller verbinden diesen mit dem vorigen; am letztern ist das Laub tiefer eingezackt.

Siebender Abschnitt.

Vom Spierlingsbaum.

§. 263.

6) Der Spierlingsbaum, (§. 252.) Sporäpfel, Eschrößlein - Sporbirn - Spierapfelbaum, Sper - Speer - Sperber - Sperbeer-Sperbirnbaum. Sorbus domestica, L. franz. Le Cormier, engl. The Sorb, or Pearshap'd true service-tree, holländ. Qualsterboom, gleichet im äußern Wachsthum völlig denen gemeinen Vogelbeeren, außer daß die kleinen Blätter an der untern Seite mehr wollicht, aber nicht so tief eingeschnitten sind.

Der

Der Baum erlangt eine ziemliche Größe. Die Blätter sind gefiedert, nemlich mehrere kleine Blätterchen haben einen gemeinschaftlichen Stiel, wodurch er am ersten von denen vorhergehenden unterschieden wird. Er blühet gleich dem folgenden in astigen platten Büscheln, setzt aber nur einzelne Früchte an, welche die Form und Größe auch Farbe von kleinen Muskatellerbirnen haben. Im Anfange ist ihr Geschmack herbe, nachdem aber der Saft in eine Art von Gährung gerathen ist, werden sie eßbar, gehören jedoch nicht unter die wohlschmeckenden Früchte.

Man vermehrt sie leicht durch Ausläufer, auch durch Oculiren auf gemeine Vogelbeeren oder wilde Birnstämme. Sie wachsen in Italien und in den südlichen Provinzen von Deutschland in Wäldern wild; die Früchte werden im October reif, und nach dem Miller zieht man aus den Kernen mehrere Varietäten.

Achter Abschnitt.

Von den Vogelbeeren.

§. 264.

7) Die Vogelbeeren (§. 252.) wachsen auf einem von dem vorigen kaum zu unterscheidenden Baum, welcher im Deutschen viele Namen führet, als Quitschern, Waldescheren, Maßbeer, wilder Sperwerbaum, Eberesche, Adels-

beet, Arschrösel, Eschrösel, Aressel, Sorbus aucuparia; franz. Le Sorbier, oder nach Dühamel Cochesne, Corretier; engl. Quickbeam, Mountain Ash, Quicken-tree; holländ. Haner-Esch, Bery-Esch, Qualster-besie boom.

Desto leichter unterscheidet man die Früchte, welche an diesen in großen Büscheln häufig zusammen wachsen, klein und rund sind, und eine schöne Scharlachfarbe haben.

Diese dienen eigentlich nicht unmittelbar zur Speise, verschaffen uns aber Speise, indem damit die Kramtsvögel in Dohnen häufig gefangen werden. Es wird ein zur Medicin dienender Saft daraus gekocht.

Ich führe ihn vornemlich hier an, um den vorhergehenden kenntlicher zu machen. Er wird aller Orten wild gefunden, und durch Ausläufer leicht vermehrt.

Neunter Abschnitt.

Vom Erdbeerbaum.

§. 265.

8) Der Erdbeerbaum (§. 252.) Arbutus Unedo; franz. L'Arbousier; engl. Strawe-berry-tree; holländ. Arbousier; schwed. Smultron träd, ist ein schöner stets grünender Baum, welcher eigentlich

lich buschweise wächset, aber doch einen ziemlichen dicken Stamm macht, und rothe in der Farbe und Größe den Erdbeeren gleichende Früchte bringet.

Er hat dunkelgrüne, länglichte, fleischichte, oben glänzende, umher ausgezackte Blätter; die jungen Zweige sind röthlich und rauh. Er bringt die Blüte Traubenweise an ästigen Stielen, eine jede Blume besteht aus einer hohlen, langen, oben zugespitzten Röhre, mit beynahe verschlossenem fünffach getheiltem Munde, und umgebogenem Rande. Innerhalb der Röhre sitzen zehn kurze Staubfäden, und in der Mitte das kleine Eychen, welches zu einer runden über und über mit kleinen nahe an einander schließenden Spitzen besetzten Frucht von einer hellleuchtenden, scharlachrothen Farbe auswächset. Diese einer Beere gleichende, aber mehlichte Frucht, hat in der Mitte fünf Fächer und in denselben verschiedene kleine Kerne.

Der Baum blühet im Herbst, und zugleich wird die im vorigen Jahre angesetzte Frucht reif, da er denn, wenn er über und über mit den weissen Büscheln bedeckt ist, zwischen welchen die rothen Beeren hervor leuchten, einer der schönsten Bäume, und eine Zierde in den Gärten und Gewächshäusern ist. Man kann die Beeren essen, sie sind aber mehlicht, trocken, und unschmackhaft.

Den Baum ziehet man aus Saamen, den man aus England erhält, er lässet sich auch ablegen.

Es ist bey der Schönheit des Baumes zu bedauren, daß er in den nordlichen Provinzen von Deutschland die Kälte im Winter nicht verträgt, sondern gemeiniglich bis an die Wurzel verfrieret, und jährlich neue Zweige austreibet; die denn aber nicht blühen. In England kann man ihn schon in freyer Luft erhalten, bey uns will er aber des Winters in Kasten nebst der Orangerie in ein Haus gebracht seyn, wenn man ihm nicht einen warmen gegen alle Winde gesicherten Platz einräumen kann.

In England hat man aus Saamen verschiedene Varietäten erhalten. Zu diesem Geschlecht gehören, der Arbutus uva ursi, schwed. Miölon; und Arbutus alpina, schwed. Fiällbär, welche der **Ritter Linne** mit unter die eßbaren Früchte rechnet, eigentlich aber nur für die Vögel gehören, die sonderlich jene lieben.

Zehnter Abschnitt.

Von den Rosen.

§. 266.

Die Rosen (§. 252.) unterscheiden sich von allen übrigen Früchten. Ihre Frucht, welche wir **Hanebutten** nennen, gleichet von außen einer saftigen Beere, man kann sie aber eigentlich weder einen Apfel noch eine Beere nennen.

Eigent-

Eigentlich ist es nur eine gefärbte, etwas fleischichte, hohle, und mit vielen lose darin liegenden Kernen angefüllte Kapsel: Das fleischichte daran wird endlich weich und moll, daher hier den besten Platz für sie zu finden vermeine.

§. 267.

Wir haben nur zweyerley Art Rosen unter einer unzählbaren Menge von Abwechselungen, welche zur Speise gebraucht werden.

Dieses sind:

1) Die wilden Feldrosen.

2) Die großen Hanebutten.

1) Die **wilden Rosen**, Rosa Canina L. wachsen aller Orten im Felde und in den Hecken wild; man muß die größten am mehrsten fleischichten und glänzende Äpfel suchen und sammlen lassen.

2) Die **großen Hanebutten**, Rosa vilosa L. Rosa sylvestris pomifera major, C. B. engl. The greater apple bearing Rose, welche in England und andern Gegenden wild wachsen soll, pflegen wir die Früchte wegen in Gärten zu pflanzen. Diese sind groß, rund, schön hoch roth, und durchgehends mit Stacheln besetzt. Man pflanzt diese leicht aus Kernen oder durch Ausläufer fort.

§. 268.

Die Früchte der Rosen werden nicht roh gegessen, noch auch frisch zum Kochen gebraucht, sondern blos zu nachherigem Gebrauch eingemacht oder getrocknet aufgehoben.

Wenn

Hanebutten in Zucker.

Wenn man die Früchte von wilden Rosen in Zucker einmachen will, so werden sie gesammlet, wenn sie hoch roth, aber noch hart sind, man pflücket sie mit den Stielen ab, und suchet solche aus, wo viele an einem Stiele sitzen; man schneidet jede Frucht der Läng nach auf, nimmt mit einem zierlichen Instrumente die Kerne heraus, und drücket sie wieder zusammen. An den großen Hanebutten schneidet man hingegen, nachdem die Stacheln abgewischt worden, oben die grünen Blätter weg, und höhlet durch die Oefnung alle Kerne nebst denen darzwischen sitzenden Härchen heraus, man muß sich zugleich in Acht nehmen, daß diese nicht an die Haut kommen, weil sie ein Jücken veranlassen.

Alsdenn siedet man fünf Viertel Pfund Zucker zu ein Pfund Hanebutten so dick, daß er, wenn man ihn im Löffel kalt bläset, anfänget dick zu werden, schüttet hierauf die Hanebutten hinein, und lässet sie kochen, bis sie klar werden, und anfangen weichlich zu werden, denn drücket man von anderthalb Citronen den Saft hinzu, lässet es zusammen noch ein wenig kochen, bis der Zucker, wenn er im Löffel erkaltet, dick genug ist; und so wie gewöhnlich in Gläser gefüllt und verwahrt.

Hanebutten kalt einzumachen.

Die wilden Rosenknöpfe braucht man auch gar nicht zu kochen, sondern gießet nur, wie oben gelehret worden, den warmen Zucker über, klaret ihn nach wenigen Tagen ab, verdickt ihn und wiederhohlt solches so lange, bis er dick genug bleibt, so behalten sie eine bessere Farbe und ein frischeres Ansehen, man lässet an den Stielen auch wol Laub sitzen, so sehen die Früchte aus, als wären sie frisch gepflückt.

Jene

Eingemachte getrocknete Hanebutten.

Jene große Hanebutten kann man auch, wie bey den Kirschen gelehret worden, trocknen.

Hanebuttenmark.

Zum Hanebuttenmark sind die wilden Rosen die besten; man pflückt sie ohne Stiele, ritzet sie auf, reiniget sie, und setzt sie in einer zinnernen Schüssel, und mit einer andern zugedeckt, in den Keller, oder an einem kühlen Ort, bis sie durchaus weich und moll geworden sind. Alsdenn werden sie durch einen Durchschlag, oder noch besser, durch ein Haartuch gedrücket, daß das Mark sich von Schelfe trenne. Wenn man sie rühret, muß man sich in Acht nehmen, daß solches nach einer Seite geschiehet, sonst verlieret sich die schöne rothe Farbe. Zu einem guten Pfund Hanebuttenmark wird drey Viertel Pfund weissen Canari Zucker fein gerieben und durchgesiebet, allgemählig kalt darunter gerühret, aber immer nach der nemlichen Seite; darauf füllet man das Mark in ein Glas oder Steintopf, decket es mit Wachspapier zu, und verwahrt es an einem kühlen Ort, wie andere Konfitüren; wenn man davon essen will, wird etwas Wein, Citronensaft und Zucker, darunter gerühret, man reibet auch den Zucker vorher auf der Citronenschelfe, macht ihn klein, und giebt ihn darunter.

Hanebutten zu trocknen.

Die Hanebutten, vornemlich die wilden, werden auch, nachdem sie gereiniget sind, an der Sonne, oder an einem warmen Ofen getrocknet, und nachher in Suppen, oder gestoßt als eine Compote aufgetragen.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Münchhausen, Otto von, 1716-1774

Des Hausvaters ... Theils ... Stück

Bd.: 3,2

Hannover 1775

Oecon. 1290-3,2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297880-1
VD18 80013538